



Spanien aktuell

Freizeit Mode Reise Kulinarisches Recht News



Exklusive Wohnanlage in Torrox ab 197.000 €



WOHNEN MIT MEERBLICK – NACHHALTIG, KOMFORTABEL, EINZIGARTIG

An der sonnigen Costa del Sol – mit dem besten Klima Europas – entsteht eine außergewöhnliche Wohnanlage mit bis zu 2.200 Wohnungen, jeweils mit 2 Schlafzimmern und 2 Bädern, fantastischem Meerblick und hochwertiger Ausstattung.

- Inmitten eines über 600.000 m² großen Naturareals mit Grünflächen bietet dieses Projekt:
 - Großzügige Terrassen mit Panoramablick
 - Pools, tropische Gärten und Naturpfade
- Sportbereiche, Meditationszonen und einen Social Club
 - Urban Gardening, hauseigenen Weinberg und ein Chamäleon-Reservat
- Energieeffizienz, LED-Beleuchtung und Ladestationen für E-Fahrzeuge

Nur wenige Minuten von Torrox, Nerja und Málaga entfernt, verbindet diese Anlage Komfort, Nachhaltigkeit und Lebensqualität in einzigartiger Lage.



KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR WEITERE INFORMATIONEN – WIR BERATEN SIE GERN PERSÖNLICH.

Tel. (+34) 952 54 17 94

AV. DE ANDALUCÍA, 64, 29740 TORRE DEL MAR, MÁLAGA

www.hansen-realestate.com



BIJANTM MAISON

MAßGEFERTIGTE DESIGNERMÖBEL
LUXURIÖSE EIGENMARKE VON THE ART INTERIOR DESIGN

THE ART
INTERIOR DESIGN
Bijan Laufer

BESUCHEN SIE UNSEREN SHOWROOM
GEGENÜBER DEM MARBELLA CLUB HOTEL



THEART-INTERIORDESIGN.COM

BLV. ALFONSO DE HOHENLOHE · EDIFICIO CENTRO EXPO LOCAL 6 · 29602 MARBELLA
+34 952 905 161 · INFO@THEART-INTERIORDESIGN.COM



THE ART

INTERIOR DESIGN

Bijan Lanfer

PREISGEKRÖNTES INNENDESIGN

- SEIT 23 JAHREN -

BESUCHEN SIE UNSEREN SHOWROOM

GEGENÜBER DEM MARBELLA CLUB HOTEL

WE DESIGN HOMES WITH

Love



THEART-INTERIORDESIGN.COM

BLV. ALFONSO DE HOHENLOHE · EDIFICIO CENTRO EXPO LOCAL 6 · 29602 MARBELLA

+34 952 905 161 · INFO@THEART-INTERIORDESIGN.COM

DIE TOPTHEMEN

20



Unternehmen schummeln
beim Umweltschutz

24



Blind Dating über den Wolken

36



Ferrari F8 – Supersportwagen

50



Naturwunder, Schluchten und stille Schätze

66

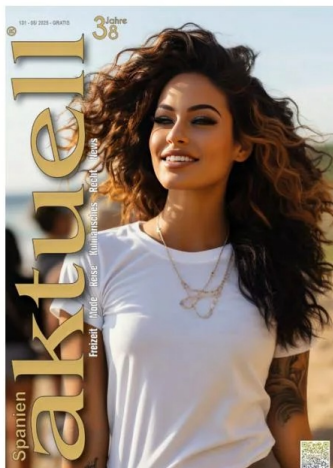


Einfach mal Tapa(n) 2.0

81



COCKTAIL-TIPP



Titelfoto
Adobestock



www.spanienaktuell.net

SPANIEN AKTUELL, S.L.
Avda. Condado de Huelva, 9
29740 Torre del Mar, Málaga
Tel.: +34 674 195 954
E-mail: info@spanienaktuell.es
Web: www.spanienaktuell.net
www.facebook.com/aktuellspanien
Anzeigen/Advertising/Publicidad:
E-mail: kai@spanienaktuell.es
Verteilung Gratis (siehe Seite 82)

Der Verlag übernimmt keine Haftung für unverlangt erhaltene Texte, Fotos und Illustrationen. Für Anzeigentexte ist der Auftraggeber verantwortlich. Leserbriefe oder namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung des Verlages wieder und können gekürzt veröffentlicht werden. Alle Informationen und Artikel wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Für Fehler oder Irrtümer wird nicht gehaftet. Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages gestattet. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigung auf CD-ROM.

Depósito Legal: MA 1759-2014

GARTENMÖBEL



**BERGEN
OUTDOOR
MÖBEL**

3-SITZER-SOFA
NORMALPREIS 895 € • **JETZT 695 €**
RELAXSESSEL
NORMALPREIS 668 € • **JETZT 498 €**
COUCHTISCH
NORMALPREIS 348 € • **JETZT 298 €**

**COLUMBUS
ECKSOFA**
AUS ALUMINIUM UND
TEAKHOLZ -LOOK MIT TISCH.
240X240 CM – 1.298 €



BIGBY – ESSTISCH-SET
AUS GELBEM ODER GRÜNEM ALUMINIUM
VORHER 1.007 € • **JETZT 650 €**



PALOLO – LOUNGE-SET
IN TEAKHOLZ-LOOK MIT SEIL - GEFLECHT IN TERRACOTTA-
OPTIK (AUCH IN GRAU ERHÄLTlich) – 1.795 €



STUHL TRIESTE
MIT KISSEN. VORHER 148 €
JETZT 78 €



Folgen Sie uns
auf Facebook

WIR LIEFERN UND MONTIEREN KOSTENLOS AN DER KÜSTE

Avda. de Andalucía, 187 · 29751 Caleta de Vélez · (Eingang zum Hafen von Caleta)

Tel: 952 55 06 69 · piramides@mueblespiramides.com · www.mueblespiramides.com

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10 - 20 Uhr. Samstags: 10 - 14 Uhr.

MUEBLES PIRAMIDES PUERTO
DÄNISCHE QUALITÄT ZU SPANISCHEN PREISEN

Regen – keine Lösung

Der Regen kam – und mit ihm die Hoffnung. Nach Monaten der Trockenheit füllten sich im März und April 2025 vielerorts die Stauseen, teils auf über 74 % ihrer Kapazität. In Andalusien, Katalonien und Murcia atmeten viele auf. Doch wie so oft in Spaniens Wasserpolitik scheint der erste Eindruck trügerisch. Die Freude über die Regenschauer ist zwar groß, doch die Wasserkrise bleibt ungelöst. Denn die eigentlichen Ursachen liegen nicht nur im Himmel, sondern auch auf dem Acker.

Im März 2025 veröffentlichte die NASA eine Risikokarte, die Regionen zeigt, die künftig unter extremer Hitze, Trockenheit und Wasserstress leiden werden. Spanien zählt zu den Hotspots. Besonders betroffen sind: Andalusien, Levante, Castilla-La Mancha – und selbst Madrid. Bereits heute verzeichnen diese Gebiete 30 % mehr extreme Dürreperioden als noch in den 1980er Jahren. Sollte der CO₂-Ausstoß nicht sinken, warnen NASA und ESA, könnten bis 2050 bis zu 80 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen Südspaniens verloren gehen – zu heiß, zu trocken, zu salzig. In einigen Regionen sei mit einer durchschnittlichen Sommertemperatur von über 35 °C zu rechnen. Das hat nicht nur Folgen für Tomaten und Oliven, sondern auch für die Menschen: Hitzestress, Wasserknappheit und ein Rückgang bewohnbarer Flächen könnten zu klimabedingten Abwanderungen führen.

Doch nicht nur der Klimawandel, sondern auch die intensive Landwirtschaft trägt entscheidend zur Krise bei. Spanien bewässert offiziell über 4 Millionen Hektar Agrarfläche –

inoffiziell dürften es mehr sein. Über eine Million Hektar gelten als illegal bewässert, darunter allein 8.000 Hektar in Murcia. In der Axarquía sorgten Berichte aus 2023 und 2024 für Aufsehen: Dort wurde Wasser aus dem Río Guaro für Avocadoplantagen entnommen – ohne Genehmigung. Sicher ist:

Die Landwirtschaft verschlingt über 85 % der Wasserressourcen. Und selbst UNESCO-geschützte Feuchtgebiete wie der Doñana-Nationalpark bleiben nicht verschont: Hier ist der Grundwasserspiegel in Mazagón um mehr als zehn Meter gesunken. Wo einst Flamingos lebten, herrscht heute ökologischer Ausnahmezustand.

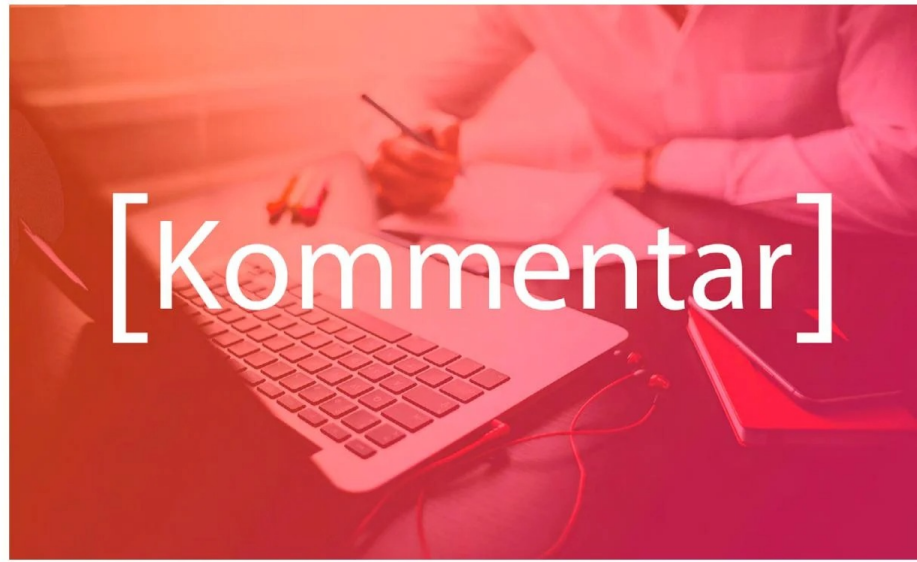
Das Muster ist bekannt: industrielle Landwirtschaft, exportorientierte Monokulturen, Grundwassersabbau. In Almería – Heimat der größten „Plastikfolien-Gewächshäuser“ Europas – stammt 80 % des eingesetzten Wassers aus überstrapazierten Grundwasserreservoirs. Die Folgen? Versalzung, Versickerung, Versagen. Angesichts des Trinkwassermangels wird zunehmend Meerwasser entsalzt – zum Beispiel in Carboneras, Almería, wo eine der größten Entsalzungsanlagen Europas betrieben wird und dabei das nächste Umweltproblem aufwirft: Treibhausgase. Doch damit nicht genug: Wasser wird nicht nur verbraucht – es wird auch verschmutzt. 37 % des spanischen Grundwassers überschreiten die Nitrat-Grenzwerte der EU.

Der Staat reagierte bereits 2023 mit verschiedenen Ankündigungen – jedoch ohne Konsequenz. Neue Bewässerungsprojekte, Subventionen für Hightech-Farmen und halbherzige Umweltauflagen wurden präsentiert, blieben aber im Kern dem alten Modell verpflichtet: Wachstum um jeden Preis. Viele Agrarbetriebe produzieren für den Export

nach Deutschland, Frankreich oder die Niederlande, was die Absurdität der Situation noch deutlicher macht. Supermärkte in Nord-Europa verkaufen spanische Erdbeeren, Salat und Avocados das ganze Jahr über. Die industrielle Landwirtschaft zeigt sich resistent gegenüber dringenden notwendigen Veränderungen, was die Situation weiter verschärft.

Der Europäische Gerichtshof verurteilte Spanien schließlich 2024, da das Land gegen die EU-Nitratrichtlinie verstößt. Es wurde aufgefordert, die Nitratbelastung in landwirtschaftlich genutzten Gebieten zu reduzieren und wirksamere Schutzmaßnahmen für Gewässer umzusetzen. Sollte Spanien diese Vorgaben nicht erfüllen, drohen Strafen, die den Druck auf das Land weiter erhöhen könnten. Besonders dramatisch ist die Lage am Mar Menor, wo Düngemittelrückstände aus der Landwirtschaft Algenblüten und Artensterben verursachen. Die größte Salzwasserlagune Europas ist mittlerweile ein erschreckendes Beispiel für ökologisches Missmanagement.

Trotz des ausgiebigen Regens im März und April bleibt die Krise bestehen. Denn Regen ist keine Lösung, solange sich Spaniens Politik weiter auf symbolische Erleichterungen verlässt, statt endlich mutige und tiefgreifende Reformen umzusetzen. Der Wasserstress wird nicht einfach verschwinden – er wird zunehmend die Zukunft ganzer Regionen verschlingen.



Kai Ertel

**A CIELO
ABIERTO**
OUTDOOR & INDOOR
FURNITURE

JATI · KEBON

A CIELO ABIERTO

MORE THAN FURNITURE, A LIFESTYLE



musola **jardinico**® GANDIABLASCO **DEDON** **extremis** **Manutti**®

ROLS

GLOSTER
TEAK, CRAFTS & INNOVATION

**ROYAL
BOTANIA**
indulge in finesse

JATI · KEBON



MESTREMAT
SOLID SURFACES ULTIMATE EXPERTS

indu+

PROSTOR
SHADE SOLUTIONS

UMBROSA
UNIQUE SHADE DESIGN

joli



HEATSAIL
EXTEND YOUR GREAT MOMENTS

DD.
DÔME DÉCO
CONSTRUCTION CLIVE

DISCOVER OUR NEW INDOOR SHOWROOM IN ESTEPONA

DISCOVER OUR
PREMIUM BRANDS



www.acieloabierto.net

issuu-downloader.com

Calle Policía Nacional local 3 · ESTEPONA ·
+34 951 960 366 · estepona@acieloabierto.net
C.C. Oasis loc 4 · Ctr. N-340 Km 183 · MARBELLA ·
+34 951 668 347 · marbella@acieloabierto.net



Ein neues Kapitel bei A Cielo Abierto

Dome Deco Showroom jetzt in Estepona

Bei **A Cielo Abierto** haben wir einen bedeutenden Schritt auf unserem Weg gemacht: die Eröffnung des neuen **Dome Deco Showrooms** in **Estepona**, direkt neben unserem Hauptgeschäft in der Nähe des Stadions. Diese Partnerschaft ist weit mehr als nur eine Erweiterung – sie ist ein klares Bekenntnis zu einem ganzheitlichen Konzept, das Innen- und Außendesign auf elegante, stilvolle und qualitativ hochwertige Weise vereint.

Unsere Entscheidung für Dome Deco beruht auf einer gemeinsamen Vision: der Leidenschaft für exzellente Handwerkskunst, zeitgemäßes Design und einem tiefen Engagement für Nachhaltigkeit. Die weltweit anerkannten Kollektionen von Dome Deco – bekannt für ihren anspruchsvollen und funktionalen Stil – sind in exklusiven Häusern, Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt zu finden. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es uns, unseren Kunden ein umfassendes Erlebnis zu bieten, bei dem Innen- und Außenbereiche nahtlos miteinander verschmelzen.

Unsere Outdoor-Showrooms firmieren offiziell als **Jati & Kebon Concept Stores**, in denen wir mit großer Sorgfalt ausgewählte Stücke der renommiertesten Outdoor-Marken der Welt präsentieren. Neben Jati & Kebon zeigen wir Kollektionen von Manutti, Dedon, Gloster, Jardinico, Rols, Extremis, Tribu und vielen weiteren. Dieses vielfältige Portfolio eröffnet unzählige Möglichkeiten in Stil und Gestaltung – stets auf höchstem Niveau in puncto Qualität und Design.

Mit der Erweiterung um Dome Deco bieten wir nun auch umfassende Interior Design Services an – mit der gleichen Professionalität, die unsere Outdoor-Projekte seit jeher auszeichnet. Wir gestalten maßgeschneiderte, einzigartige Räume für Privatkunden, Hotels, Wohnanlagen und Unternehmen. Dank unseres großen Lagerbestands in Spanien garantieren wir eine schnelle Lieferung, ohne Abstriche bei der Qualität.

Dieses neue Kapitel bekräftigt unser Engagement für außergewöhnliches Design und persönliche Beratung.

Bei A Cielo Abierto verwandeln wir Räume – drinnen wie draußen – in etwas wahrhaft Besonderes.

ESTEPONA – MARBELLA



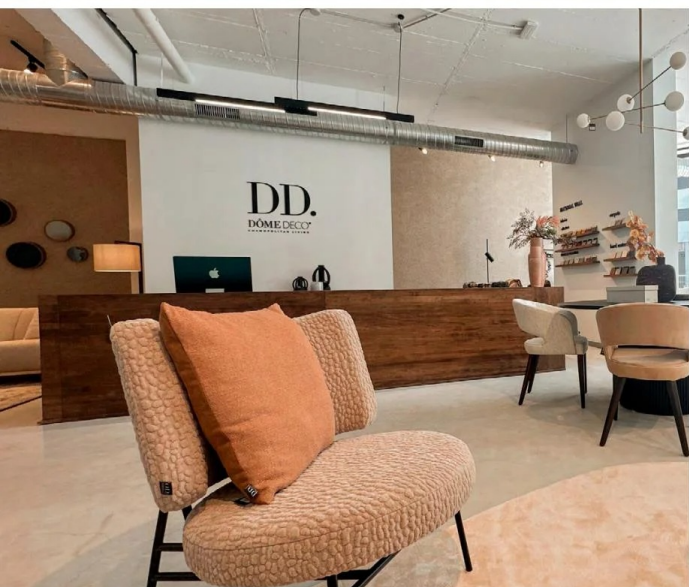
ALTEA – BENISSA

www.acieloabierto.net

JATI · KEBON

DD.
DÔME DECO®
COSMOPOLITAN LIVING

DD. Estepona. by A Cielo Abierto.
C.Policia Nacional 17 local 3,
29680 Estepona - Malaga



AUSZUG AUS DEM BUCH:

Grundeigentum in Spanien von A – Z für Eigentümer, Käufer und Verkäufer (Vollständige Neubearbeitung 7. Auflage).



LÖBER STEINMETZ & GARCÍA

Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

Eintragungsverfahren – asiento de presentación

Der spanische Notar ist durch königliches Dekret 45/2007 zur Übermittlung der escritura an das Grundbuchamt und damit zum Vollzug des Rechtsgeschäfts im öffentlichen Register verpflichtet. Der Notar ist bei Veräußerung von Immobilien verpflichtet, vor der Beurkundung eine Abfrage – zumeist per Email – beim zuständigen Grundbuchamt vorzunehmen. Der Grundbuchführer hat diese Auskunft dem Notar binnen drei Werktagen zu erteilen. Auch wenn diese Anfrage nicht zu einer Grundbuchsperrung führt, so löst sie doch die Verpflichtung des Grundbuchführers aus, dem anfragenden Notar unverzüglich Kenntnis von Anträgen auf Zwischeneintragung hinsichtlich des angefragten Grundstücks zu geben. Auf diese Weise soll gewährleistet werden, dass der protokollierende Notar und die Beteiligten Kenntnis vom neuesten Grundbuchstand haben. Man sollte sich daher vorher erkundigen, wer das Eintragungsverfahren durchführt. In der Regel wird hier ein Rechtsanwalt oder auch eine sogenannte Gestoría tätig, die von dem Erwerber zu beauftragen ist. Nach Eingang der notariellen telematischen Mitteilung von der erfolgten Beurkundung des Immobilienkaufs oder der Hypothekenbestellung ist zur Rangwahrung ein sog. Asiento de Presentación einzutragen. Dieser Art der Vormerkung im spanischen Grundbuch kommt eine doppelte Bedeutung zu: Einmal wird durch den Eintrag im Tagebuch (libro diario) der Eingang des Eintragungsantrags beim Grundbuchamt manifestiert wird; zum anderen wird hierdurch auch die Rangfolge der Eintragung bestimmt, was bei Hypotheken und anderen dinglichen Rechten von entscheidender Bedeutung sein kann. Dieses bedeutet zugleich einen Schutz für denjenigen gegenüber Dritten, der die Eintragung von Rechtsänderungen beantragt. Allerdings hat die Vormerkung nur einen zeitlich begrenzten Gültigkeitszeitraum von 60 Tagen.

Die Vertragsparteien können beim Notar innerhalb von fünf Tagen eine primera copia bzw. copia autorizada der notariellen Beurkundung des Kaufvertrages abholen. Die Eintragung des Asiento de Presentación bewirkt den Schutz des Erwerbers vor rechtsbeeinträchtigenden Verfügungen des noch eingetragenen Grundstückseigentümers oder vor Verfügungen Dritter (Art. 17, 24, 25, 32, 34, 64 LH).

Die Übergabe der Kaufvertragsurkunde an das Grundbuchamt kann erfolgen durch persönliche Einreichung wie auch per Post, per Telefax und per



Von Dr. Burckhardt Löber, Dr. Alexander Steinmetz und Rocío García Alcázar

Email des protokollierenden Notars. Die aufgrund des Königlichen Dekrets 45/2007 obligatorische Art der Übermittlung der Urkunde an das Grundbuchamt ist die Versendung per Email direkt durch den protokollierenden Notar (geschaffen durch das Gesetz 24/2001). Der Notar übermittelt damit noch am Tage der Protokollierung die vollständige Urkunde (escritura pública) per Email dem Grundbuchamt. Die Faxmitteilungen beschränken sich dagegen auf die wesentlichen Informationen. Dies dient vor allem der Rechtssicherheit in der Form der Rangsicherung. Gleichwohl muss neben der Email-Übermittlung der Urkunde (escritura pública) diese selbst in Papierform nebst Begleiturkunden und Belegen zumeist steuerlicher Art dem Grundbuchamt übergeben werden. So müssen beispielsweise bei einer Erbschaftsumschreibung die Sterbeurkunde wie auch der Beleg der Steuerzahlung dem Grundbuchamt vor der Eintragung übermittelt werden. Es gilt hier – wie in allen anderen Fällen – das Prinzip: Keine Grundbucheintragung vor Steuerzahlung. Diese schnelle Art der Übermittlung der Daten und der Eintragungsanträge hat das spanische Grundbuchamt zu einer äußerst agilen Behörde werden lassen.

Die Autoren Dr. Alexander Steinmetz und Rocío García Alcázar sind Partner der Rechtsanwaltskanzlei Löber Steinmetz & García, Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB, Frankfurt, Köln. E-Mail: info@loeber-steinmetz.de

Tel: +49-(0)69 96 22 11 23, +49-(0)221 82 82 97 09

www.loeber-steinmetz.de

In Kooperation mit Löber Steinmetz García Rechtsanwälte y Abogados S.L.P., Mallorca und Teneriffa,

Tel. +34 971 72 03 72, Tel. +34 922 38 03 15

Buchbestellung:

Grundeigentum in Spanien von A – Z für Eigentümer, Käufer und Verkäufer (Vollständige Neubearbeitung 7. Auflage) 216 Seiten, € 38,- . edition für internationale Wirtschaft Verlagsauslieferung W. Jenior Marienstraße 5, 34117 Kassel,

Telefon: +49 (0) 561/739 16 21,

Fax: +49 (0)561/774148

E-Mail: service@jenior.de,

www.edition-spanien.de



www.decoracionelfaro.es



Tel.: (+34) 952 53 03 75



Avda de Andalucia Nº 1 | Torrox Costa



LÖBER STEINMETZ & GARCÍA

Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

7. überarbeitete und aktualisierte Aufl. 2019



Löber Steinmetz & García
Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

Kanzlei Frankfurt/Main

Tel.: +49.69.962211-23

Fax: +49.69.962211-11

E-Mail: info@loeber-steinmetz.de

Kanzlei Köln

Tel.: +49.221.82829709

Fax: +49.221.790764532

E-Mail: r.garcia@loeber-steinmetz.de

www.loeber-steinmetz.de

— In Kooperation mit —

Löber Steinmetz García

Rechtsanwälte Abogados, SLP

Kanzlei Palma de Mallorca

Tel.: +34.971.720372

E-Mail: i.fangauf@l-s-g.es

Kanzlei Tenerife

Puerto de la Cruz

Tel.: +34.922.380315

E-Mail: b.klemmer@l-s-g.es

www.l-s-g.es

Unser Verlag

Edition für internationale Wirtschaft

www.edition-spanien.de

Tel.: +49.561.7391621

Fax: +49.561.774148

E-Mail: EditionSpanien@aol.com

Aus dem Verlagsprogramm

- Erben und Vererben in Spanien
- Wohnungseigentum und Urbanisationen in Spanien
- Mieten und Vermieten in Spanien



**DS
VC**

Delgado
Schwarzmann
Vila Clavero
& Asociados

BUFETE DE ABOGADOS

www.delgado-vila.com

info@delgado-vila.com

MÁLAGA

Avda. Manuel Agustín Heredia, 22, 6º y 7º- 4, 29001, Málaga

Teléfonos: (+34) 952 22 59 59 (+34) 952 21 44 11

Deutschsprachige Anwaltskanzlei mit Fachanwälten für Immobilienrecht, Erbschaftsrecht, Abwicklungen von Nachlassverfahren, Steuerrecht, wozu auch Steuererklärungen für Residente und Nicht-Residente in Spanien gehören. Seit mehr als 40 Jahren beschäftigen wir uns mit der Bearbeitung und Abwicklung von Kauf- und Verkaufsgeschäften von Immobilien in Andalusien. Wir erledigen die damit verbundenen steuerlichen und behördlichen Verpflichtungen, bieten rechtliche Beratung in Erbschaftssachen an und helfen bei Testamentserrichtungen.

Wir laden Sie ein, Kontakt mit unseren Anwälten über unsere Website aufzunehmen bzw. zur Vereinbarung von Gesprächsterminen in unseren Kanzleien in Málaga oder Torrox-Costa.

TORROX

Urb. El Recreo III, 1ºC, 29793 Torrox-Costa (Málaga)

Teléfono: (+34) 952 53 10 92



Klimaschutz braucht lösungsorientierte News

Forscher der University of Oregon weisen Motivation des Lesers durch Miteinbeziehung nach

Journalismus, der nicht nur die negativen Folgen des Klimawandels beschreibt, sondern auch potenzielle Lösungen aufzeigt, motiviert Menschen eher zu nachhaltigem Handeln. Das zeigt eine neue Studie von Forschern der University of Oregon.

Aktiv etwas tun können

Vor allem der potenzielle Einfluss des Individuums scheint erfolgversprechend, ohne dabei den Zeigefinger zu erheben. Laut Studienautor Emmanuel Maduneme fehlt diese Art der Ermächtigung in der traditionellen Berichterstattung bisher jedoch oftmals.



„Das News-System, das wir haben, vermittelt den Menschen das Gefühl, dass sie nichts tun können und dass das Problem am besten in der Wahlkabine gelöst wird. Aber du solltest das Gefühl haben, dass du etwas tun kannst. Du solltest dich ermächtigt fühlen“, so Maduneme.

400 Amerikaner getestet

Mit seinem Kollegen Alex Segrè Cohen hat Maduneme ein experimentelles Umfrageverfahren durchgeführt,

um die Wirksamkeit lösungsorientierter Berichterstattung im Vergleich zur problemzentrierten Berichterstattung zu untersuchen - mit überraschenden Ergebnissen.

Rund 400 erwachsene Amerikaner sollen einen kurzen Artikel darüber lesen, wie durch den Klimawandel verstärkte Überschwemmungen eine Gemeinde in Connecticut betreffen. Die Hälfte der Teilnehmer las eine Version des Artikels, die auch den Erfolg eines neuen Hochwasserschutzsystems hervorhob; die andere Hälfte las eine Version ohne diese Lösung.

Diejenigen, die den lösungsorientierten Artikel gelesen hatten, fühlten sich insgesamt positiver als diejenigen, die die problemzentrierte Version konsumierten. Diese positiven Emotionen führten zum stärkeren Gefühl kollektiver Wirksamkeit, sodass mehr Teilnehmer bereit waren, aktiv zu werden, heißt es. Details sind in „Environment and Behavior“ veröffentlicht worden.



Quelle: Eugene pte017 <https://www.uoregon.edu/>



GENERALI

Die #1. Wahl als Versicherer

EXPERTEN, DIE SICH UM SIE KÜMMERN



BIS ZUM 26. MAI 2025

10%

CASHBACK

Schließen Sie eine neue **Auto- oder Hausratversicherung** ab und erhalten Sie **10% Cashback** zu jeder Police! Dies ist unsere Art, Danke zu sagen, dass Sie sich für uns entschieden haben!



+200 Expat-Makler und -Agenten die Ihre Sprache sprechen!



+150.000 internationale Kunden in ganz Spanien vertrauen in uns



Eine breite Palette von Produkten, die auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidert sind!

Besuchen Sie **generaliexpatriates.es** und fordern ein Angebot an

Cashback-Aktion gültig für Policen, die zwischen dem 25. Februar und dem 26. Mai 2025 abgeschlossen werden und in Kraft treten. Policen müssen per Bankeinzug bezahlt werden. Gilt nicht bei Verlängerungen oder Ersatz. Gültig nur für neue Kfz-, oder Hausversicherungspolicen. Bedingungen und Mindestprämien werden angewendet. Bis zu maximal 75 € Cashback pro Police. Für Einzelheiten besuchen Sie unsere Website www.generalispania.es oder kontaktieren Sie Ihren Makler/Agenten. Generali Seguros y Reaseguros, S.A.U. (Ust.-Id. Nr. A48037642 und offiziellem Büro in 28042 Madrid, Paseo de las Doce Estrellas, 4, Spanien) haftet für dieses Angebot.

Energie sparen – Komfort behalten: So machen kleine Veränderungen im Haushalt den großen Unterschied



Wussten Sie, dass schon kleine Veränderungen in Ihrem Zuhause spürbare Energieeinsparungen bringen können?

Allein das Absenken der Raumtemperatur um nur 1 °C kann rund 7 % Ihrer Heiz- oder Kühlkosten einsparen. Und übrigens: Der weitverbreitete Mythos, dass es weniger Energie kostet, das Licht brennen zu lassen, als es auszuschalten und wieder anzumachen – stimmt nicht. Ganz gleich, welche Art von Glühbirne Sie verwenden. Es sind die kleinen Gewohnheiten im Alltag, die sich positiv auf Ihre Energiekosten auswirken

– und gleichzeitig für ein angenehmes Wohnklima sorgen.

Gerade in Zeiten steigender Energiepreise in ganz Europa lohnt es sich, den Energieverbrauch im Haushalt zu optimieren. Es ist nicht nur finanziell sinnvoll, sondern auch ein aktiver Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit.

Energie sparen leicht gemacht – die besten Tipps für Ihr Zuhause. Zusammengestellt von Generali Expatriates:

Heizen und Kühlen optimieren

In Spanien entfallen große Teile des Energieverbrauchs auf das Heizen

und Kühlen. Schon kleine Anpassungen zeigen Wirkung:

- Die richtige Temperatur: Im Winter reichen 21 °C, im Sommer sollte die Klimaanlage nicht unter 26 °C eingestellt werden.
- Richtig lüften: Im Winter reicht kurzes Stoßlüften, um frische Luft hereinzulassen, ohne Wärme zu verlieren. Im Sommer lüften Sie am besten in den kühleren Morgen- oder Nachtstunden.
- Anlagen pflegen: Filter regelmäßig reinigen und Wartungstermine einhalten, damit Heiz- und Klimasysteme effizient bleiben.



- **Clever steuern:** Programmierbare Thermostate oder smarte Heizkörperventile können 8–13 % Energie sparen.

Haus dämmen und abdichten

- **Ein gut gedämmtes Haus** hält im Winter die Wärme und bleibt im Sommer angenehm kühl – ganz ohne ständiges Nachregeln der Temperatur:
- **Zugluft vermeiden:** Fenster und Türen auf undichte Stellen prüfen. Dichtungstreifen sind eine günstige und effektive Lösung.
- **Besser isolieren:** Hochwertige Außendämmungen und moderne Fenster mit Wärmeschutzverglasung lohnen sich langfristig.

Warmwasser clever nutzen

Auch Warmwasser zählt zu den größten Energieverbrauchern im Haushalt – doch auch hier lässt sich viel sparen:

- **Temperatur senken:** Die ideale Einstellung für den Boiler liegt bei 50–55 °C – effizient und sicher zugleich.
- **Effizient im Alltag:** Wäsche möglichst mit Kaltwasser waschen, Spül- und Waschmaschinen nur voll beladen laufen lassen. Für Warmwasser lohnt sich der Umstieg auf moderne Wärmepumpensysteme.

Moderne Geräte – weniger Verbrauch

Neue Haushaltsgeräte sind deutlich energieeffizienter als ältere Modelle – das senkt Ihre Stromkosten spürbar:

- **Auf das Label achten:** Wählen Sie Geräte mit EU-Energielabel A oder besser.
- **Stand-by vermeiden:** Viele Geräte verbrauchen Strom, auch wenn sie „aus“ sind. Steckerleisten mit Schalter helfen, den sogenannten Phantomverbrauch zu reduzieren.
- **Alt gegen neu tauschen:** Veralterte Geräte durch moderne, sparsame Modelle ersetzen – das zahlt sich langfristig aus.

Clevere Lichtideen

Auch bei der Beleuchtung lässt sich einfach Energie sparen – ohne auf Helligkeit zu verzichten:

- **LED lohnt sich:** LED-Leuchten verbrauchen bis zu 90 % weniger Energie und halten deutlich länger als herkömmliche Glühbirnen.
- **Natürliches Licht nutzen:** Tageslicht maximal ausnutzen und das Licht ausschalten, wenn niemand im Raum ist.

Eigene Energie erzeugen

Strom selbst produzieren? In Spanien eine besonders interessante Option:

- **Sonnenkraft nutzen:** Mit rund 300 Sonnentagen im Jahr ist Spanien ideal für Photovoltaik-Anlagen. Sie reduzieren Ihre Stromkosten und machen unabhängiger vom Netz. Staatliche Förderungen machen die Umrüstung noch attraktiver.
- **Doppelt smart:** Wärmepumpen heizen im Winter und kühlen im Sommer – energiesparend und effizient.

Gut geschützt: Ihr energiesparsames Zuhause mit Generali Expatriates

Wer sein Zuhause energieeffizienter macht, sollte auch für den passenden Versicherungsschutz sorgen. **Generali Expatriates** bietet maßgeschneiderte Hausrat- und Gebäudeversicherungen für Expatriates in Spanien – inklusive Schutz für Ihre energieeffizienten Geräte und bei unvorhergesehenen Schäden.



Mehr erfahren oder direkt ein Angebot einholen:

Besuchen Sie
www.generaliexpatriates.es
oder rufen Sie uns an unter
91 342 25 49.



Suss & Weske Umzüge

ZUVERLÄSSIGSCHNELLFLEXIBEL

Unsere Leistungen

- Komplettumzüge mit Full-Service
- Beiladungen in Spanien und Deutschland
- Montage und Demontage von Möbeln
- Einlagerungen in Spanien und Deutschland
- Überführung von Autos und Motorrädern
- Kunst- und Werttransporte
- Lokalumzüge

*Abfahrzeiten:
14-tg. von DE nach ES
und ES nach DE*

EINLAGERUNGEN

Umzugsgut, Handelsware, Motorräder...
Lang- u. Kurzzeiteinlagerungen möglich!

www.sw-umzugspanien.com

Kontakt in Spanien

Kai Suss

Polígono Industrial "La Peña" (ITV) - Nave 5 - Fase 4
ES 29750 Algarrobo / Málaga

☎ +34 673 572 355

✉ kaisuss@hotmail.com

Kontakt in Deutschland

Hartmut Weske

Büro - Morper Str. 2

DE 40625 Düsseldorf

Lager - Max-Planck-Str. 24

DE 40699 Erkrath / Düsseldorf

☎ +49 152 246 235 87

✉ hartmut.weske@gmx.de



Foto - © 2025 Adobe

Unternehmen schummeln beim Umweltschutz

Gewinne werden laut neuer Untersuchung der University of Portsmouth oft nach oben korrigiert

Unternehmen, die ihre CO₂-Emissionen in Produktion und Verwaltung senken und deshalb höhere Kosten haben, manipulieren ihre Gewinne oft, um eine bessere Finanzlage vorzutäuschen. Das hat ein Team um Panagiotis Tzouvanas von der University of Portsmouth herausgefunden. Die Forscher haben die finanziellen Folgen von Klimaschutzvorschriften wie dem Green Deal und dem EU-Emissionshandelssystem untersucht. Daten von 2005 bis 2018 von 476 europäische Unternehmen aus 17 Ländern und verschiedenen Branchen wurden analysiert.

Viele Finanzmanipulationen

„Hohe Treibhausgasemissionen werfen nicht nur ein Licht auf umweltverschmutzende Unternehmen, sondern können auch als Signal für die Identifizierung von Unternehmen dienen, die sich an der Manipulation des Ertragsmanagements beteiligen“, meint Tzouvanas. Trotz strengerer EU-Vorschriften zu Emissionen setzten Unternehmen weiterhin auf Gewinn-Management-Praktiken, was auf die Notwendigkeit einer weiteren behördlichen Überprüfung hindeute.

Angesichts des ehrgeizigen Ziels der EU, die Emissionen bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren, sagen

die Forscher, dass Unternehmen ihre Finanzstrategien anpassen und gleichzeitig die Integrität ihrer Berichterstattung wahren müssen. Für Investoren deuten die Ergebnisse darauf hin, dass sie bei der Bewertung von Finanzberichten emissionsintensiver Unternehmen größere Wachsamkeit walten lassen müssen. Unternehmen, die ihre Gewinne manipulieren, um klimabedingte Kosten auszugleichen, können eine irreführende finanzielle Gesundheit vortäuschen, heißt es.

Politik kann doppelt punkten

„Politische Entscheidungsträger können diese Erkenntnisse nutzen, um Vorschriften zu verfeinern, die nicht nur Umweltziele ansprechen, sondern auch die finanzielle Transparenz verbessern“, sagt Tzouvanas. Die kürzlich überarbeitete EU-Energieeffizienzrichtlinie (EU/2023/1791) sei ein Schritt in diese Richtung und unterstreiche die Notwendigkeit einer strengeren Aufsicht sowohl über Emissionen als auch über die Offen-

legung von Unternehmensfinanzdaten.

Regulierungsbehörden und Investoren könnten einen bedeutenden Wandel hin zu einer nachhaltigeren und ethischeren Unternehmenslandschaft vorantreiben, indem sie Unternehmen sowohl für ihre Emissionen als auch für ihre Finanzberichterstattung zur Rechenschaft zögen. Seine Studie liefere den ersten Beweis dafür, dass Treibhausgasemissionen trotz strenger EU-Vorschriften mit Gewinnmanipulationen in Verbindung stünden. „Das unterstreicht den doppelten Nutzen ehrgeiziger Klimapolitik, nämlich die Verringerung von Umweltschäden und die Verbesserung der finanziellen Transparenz“, schließt Tzouvanas.

Quelle: Portsmouth pte004
<https://www.port.ac.uk/>

Foto - © 2025 Adobe





REF. 7788 – EXKLUSIVES LANDHAUS IN TORROX

Nur wenige Fahrminuten von der Küste entfernt, mit panoramischem Bergblick
 3 Schlafzimmer, 2 Badezimmer, Wohnzimmer, Garage/Abstellraum, Terrassen mit Sitzbereichen,
 andalusischer Patio, gepflegter Garten, Pergola, Deckenventilatoren, Klimaanlage ...

Bebaute Fläche: 195 m² Grundstück: 5.362 m² EPC: in Bearbeitung Preis: 425.000 €



REF. 7885 – APARTMENT – TORROX-COSTA

1 Schlafzimmer, 1 Badezimmer, Wohnzimmer,
 Terrasse, Gemeinschaftspool und Tenniplatz,
 Meerblick, komplett möbliert.

**Bebaute Fläche: 53 m² EPC: in Bearbeitung
 Preis: 179.000 €**



REF. 7879 – LANDHAUS – TORROX

5 Schlafzimmer, 4 Badezimmer, Wohnzimmer,
 großer beheizter Pool, Stellplätze, Sauna, Fitnessraum,
 panoramischer Meerblick. **Bebaute Fläche: 142 m²**

**Grundstück: 5.000 m² EPC: in Bearbeitung
 Preis: 670.000 €**

29754 Cómputa

Plaza Almijara, 21
 Tel.: (+34) 952 51 61 78
 WhatsApp: (+34) 609 178 586

29770 Torrox

C/ Elisa Ortigosa, 7
 Tel.: (+34) 952 53 91 25



Selbst aktive User vereinsamen im Social Web

Persönliche Kontakte laut James A. Roberts von der Baylor University durch nichts zu ersetzen

Ein Team um James A. Roberts von der Baylor University lässt kein gutes Haar an sozialen Medien, wenn es um die negativen Auswirkungen auf Nutzer geht. Denn sowohl diejenigen, die Social Media aktiv nutzen, vereinsamen mit der Zeit, als auch die, die aktiv darangehen, also Chats führen oder eifrig posten. Ausgerechnet die Plattformen, die Menschen in Kontakt bringen sollen, trügen zu einer „Epidemie der Einsamkeit“ bei.

Soziale Medien haben Folgen

Während die passive Nutzung sozialer Medien - wie das Surfen ohne Interaktion - vorhersehbar zu einer erhöhten Einsamkeit führt, ist auch die aktive Nutzung, die das Posten und den Austausch mit anderen beinhaltet, mit einem erhöhten Gefühl der Einsamkeit verbunden. Diese Ergebnisse deuten darauf hin, dass die Nutzung sozialer Medien die sozialen Bedürfnisse bei Weitem nicht so gut befriedigten wie persönliche Kommunikation und Kontakte. Roberts hat sogar eine Spirale der Vereinsamung entdeckt. „Es scheint, dass es eine kontinuierliche Rückkopplungsschleife gibt. Einsame Menschen nutzen soziale Medien, um ihre Gefühle mitzuteilen, aber es ist möglich, dass das die Einsamkeit nur noch weiter anheizt.“

Dieses Ergebnis unterstreiche die dringende Notwendigkeit weiterer Forschung zu den Auswirkungen digitaler Interaktion und betone die wesentliche Rolle persönlicher Beziehungen für das Wohlbefinden. Roberts: „Unsere Studie fügt dem Diskurs über den Einfluss digitaler Gewohnheiten auf die psychische Gesundheit eine wertvolle Perspektive hinzu und bietet Erkenntnisse, die bei der Gestaltung künftiger Initiativen,



Foto - Pixabay - Manfred Loer

Richtlinien und Leitlinien für eine gesündere Nutzung sozialer Medien im Bereich der psychischen Gesundheit berücksichtigt werden müssen.“

Daten von fast 7.000 Erwachsenen

Roberts' Team hat die Daten von 6.965 niederländischen Erwachsenen ausgewertet, die laut dem Wissen-

schaftler einen repräsentativen Querschnitt der Bevölkerung darstellen. Der Marketing-Professor hält seine Erkenntnisse zudem für besonders wichtig, weil die Daten einen Zeitraum von acht Jahren umfassen, also einen für eine Studie besonders langen Zeitraum, heißt es abschließend.

Quelle: Waco pte003 <https://www.baylor.edu/>

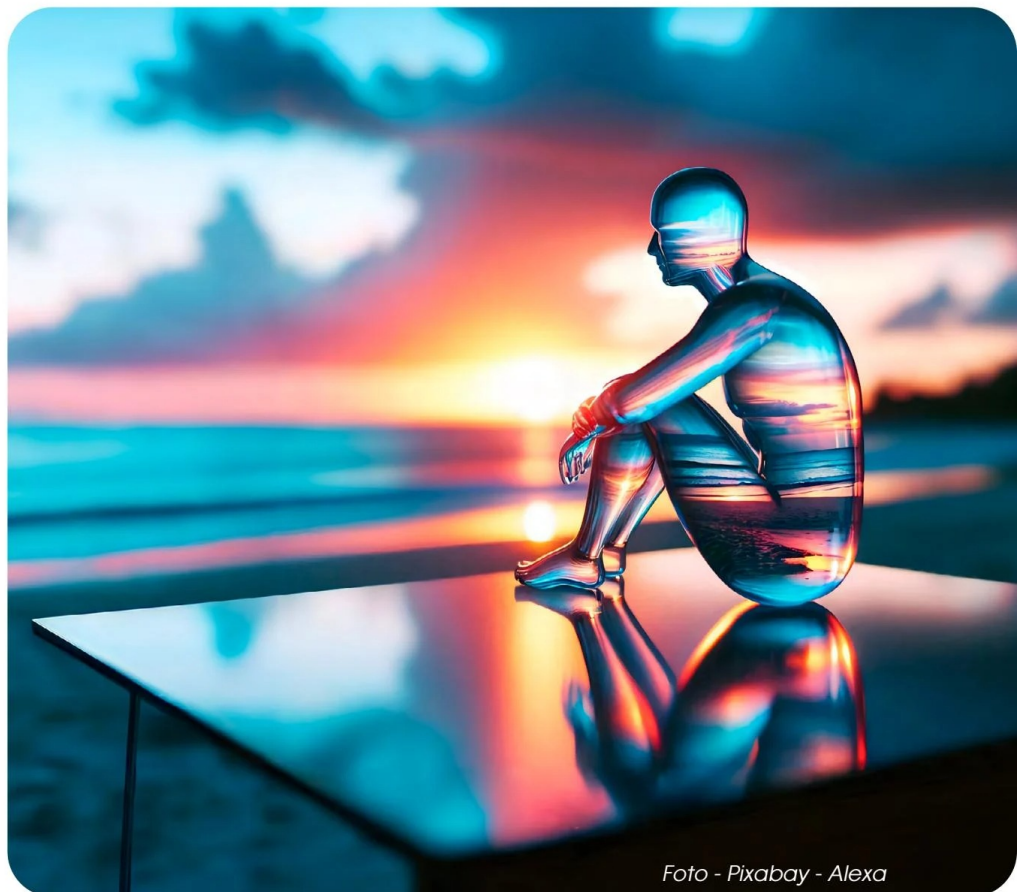


Foto - Pixabay - Alexa

VERSCHICKEN SIE BLUMEN IN NUR 4 STUNDEN

Jubiläen, Geburtstage, Danksagungen... oder einfach nur so... jeder Zeitpunkt ist ein guter Zeitpunkt, um Blumen zu schenken...

Geben Sie jetzt Ihre Bestellung auf und wir liefern sie in nur 4 Stunden an jeden Ort in der Axarquía mit kostenlosem Versand*

www.floristeriaflorymar.com

* Die Lieferbedingungen finden Sie auf unserer Website.



C/Reñidero, 1
(+34) 952 507 520

C/Cruz Verde, 73
(+34) 952 504 634

C/Cam. Viejo de Málaga, 2
(+34) 952 507 051



hola@floristeriaflorymar.com

 (+34) 952 51 40 04

  @gardenflorymar

 Kostenlose Parkplätze



Diseminado de Chilches
Rural, 84, Benajárate,
Málaga (Küstenstraße -
neben der Cepsa-Tankstelle)

Florymar Blumen- & Gartencenter GROSSES PFLANZENSORTIMENT & ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE.

Pflanzen für den Innen & Außenbereich | Keramik | Dekorationen
Pflanzen-Gemüse-Samen | Werkzeug | Gartengestaltung | Gartenpflege | Lieferservice



GardenFlorymar.com

Blind Dating über den Wolken: Eurowings führt besondere Sitzplatzauswahl für Singles

Airline entwickelt mit „Click & Connect“ europaweit erste Dating-Option auf Flugreisen

Es gibt Fensterplätze, Gangplätze und ab sofort: Herzensplätze. Eurowings bietet als erste europäische Airline eine besondere Sitzplatzauswahl für Singles an, sogenannte Flieb's Seats, und lädt damit zum Blind Dating über den Wolken ein. Über eine neue Funktion im Buchungsprozess bringt Deutschlands größter Ferienflieger zusammen, was sich vielleicht schon immer am Gate verpasst hat: Menschen mit Flugticket und Flirtpotenzial.

Blind Dating mit Eurowings funktioniert spielerisch leicht: Beim Buchen einfach das neue Feature „Click & Connect“ aktivieren, Dating-Präferenzen angeben und schon landet man neben einem potenziellen Match. Die Zuteilung der Sitznachbarn erfolgt auf Basis persönlicher Vorlieben und smarter Matching-

Algorithmen. Eurowings führt dazu bereits Gespräche mit führenden Dating-Plattformen, um das Konzept rasch auszuweiten und der Partnersuche über den Wolken zum Durchbruch verhelfen zu können.

Bestmögliche Diskretion verspricht ein neu eingerichteter „Ich flieb's“-Bereich im hinteren Bereich der Airbus A320 Flotte inklusive freien Mittelsitz pro Sitzreihe: Hier sitzen alle, die auf der Suche nach einer besonderen Begegnung sind – inklusive burgunderrot-farbenem Armband, das als Erkennungszeichen dient. In der Testphase bietet Eurowings die Dating-Option zunächst kostenlos an.

Köln-Bonn Airport kooperiert mit Pop-up Kennenlernbar am Gate

Am Eurowings Heimatflughafen

Köln/Bonn eröffnet passend dazu die Kennenlern-Bar „The Blind Gate“. Hier können sich Singles bereits vor dem Abflug treffen und einstimmen. Auch für die Eurowings Standorte Berlin, Düsseldorf, Hamburg und Stuttgart sowie am Flughafen von Europas beliebtester Sonneninsel Mallorca sind entsprechende Bars in Planung.

„Nach Blind Booking jetzt Blind Dating – damit verbinden wir moderne Technologie mit echter Nähe. Bei uns ist der Name Programm: Ich flieb's,“ sagt Jens Bischof, CEO von Eurowings. Mit der neuen Initiative bringt Eurowings mehr als Menschen von A nach B – nämlich ins Gespräch. Und vielleicht ja auch ins Herz.

Quelle: Eurowings GmbH





Schütze deinen Blick,
definiere deinen Stil Diese Frühjahr:

**SONNENBRILLEN VON
CAROLINA HERRERA**

... **ópticas perea** ...

OPTOMETRÍA · CONTACTOLOGÍA · TERAPIA VISUAL · AUDIOLOGÍA

📞 951 241 410

📞 625 99 61 33



Montag - Freitag
9 a.m. - 9 p.m.

Samstags
10 a.m. - 2 p.m.

www.opticasperea.es



C/ Santa Margarita, 15 - Torre del Mar

24 std. Hausarzt Service!



- ✚ Helicopteros Sanitarios ist der Führende Hausarzt und Notdienst an der Küste.
- ✚ Englisch sprechende Profis.
- ✚ Wir haben keine Altersgrenze oder Medizinische Einschränkungen.
- ✚ Flotte von Krankenwagen mit modernster Technologie ausgestattet.
- ✚ Weniger als der Preis einer Tasse Tee pro Tag!

Es ist immer besser, wenn Sie auch etwas Englisch oder Spanisch sprechen, um das richtige Verständnis mit den Ärzten zu erreichen!

Gegründet
1988

Wir sind immer an ihrer Seite

Werden Sie jetzt Mitglied

🌐 www.helicopterossanitarios.com

✉ info@helicopterossanitarios.com

☎ (+34) 952 81 67 67

📍 MARBELLA - FUENGIROLA - MANILVA



HELICOPTEROS
SANITARIOS





Foto - © 2025 Adobe

135 Mio. deutsche Accounts wurden gehackt

Global laut Surfshark 5,6 Mrd. Konten kompromittiert - China mit 17 Prozent an erster Stelle

Laut einem neuen Bericht des IT-Security-Spezialisten Surfshark war Deutschland 2024 mit 135 Mio. kompromittierten Nutzerkonten das weltweit fünfthäufigste betroffene Land. Zum Vergleich: Global wurden 5,6 Mrd. Konten kompromittiert, wobei China mit 17 Prozent aller Datenpannen an erster Stelle steht. Russland belegt Platz zwei, gefolgt von den USA.

Anstieg um das 7,6-Fache

Der Analyse zufolge haben Datenlecks weltweit im Vergleich zu 2023 um das 7,6-Fache zugenommen - von 731,1 Mio. im Jahr 2023 auf 5,6 Mrd. im Jahr 2024. Allein im vergangenen Jahr sind im Schnitt 176 Nutzerkonten pro Sekunde kompromittiert worden, verglichen mit 23 im Jahr 2023. Surfshark nach "hat sich die Landschaft der Datenlecks dramatisch verändert".

„In einer Ära, in der sich Cyber-Bedrohungen ständig weiterentwickeln, ist es entscheidend, proaktive Maßnahmen zum Schutz persönlicher Informationen zu ergreifen. Einzelpersonen sollten komplexe Passwörter

verwenden, die Zwei-Faktor-Authentifizierung aktivieren und sich über potenzielle Bedrohungen informieren“, so Surfshark-DACH-Managerin Monika Sackute.

1.620 Hacks auf 1.000 Einwohner

Die Datenleckrate in Deutschland ist 65 Mal höher als 2023, mit etwa vier kompromittierten deutschen Nutzerkonten pro Sekunde im Jahr 2024. Die Bundesrepublik hat 16 Mal mehr Datenlecks als Österreich (8,5 Mio.) verzeichnet. Gemessen an der Dichte der Lecks sind es in Deutschland 1.620 kompromittierte Konten pro 1.000 Einwohner (Österreich 946), heißt es.

Insgesamt wurden 166,2 Mio. eindeutige E-Mail-Adressen aus Deutschland kompromittiert. 543,3 Mio. Passwörter wurden zusammen mit deutschen Konten geleakt, wodurch 88 Prozent der betroffenen Nutzer Gefahr laufen, dass ihre Konten übernommen werden, was zu Identitätsdiebstahl, Erpressung oder anderen Cyber-Verbrechen führen könnte.

Quelle: Hamburg (pte017)



Foto - © 2025 Adobe



OLE OPTICA

Ihr internationaler Optiker in Nerja



Unsere Öffnungszeiten im Mai
Montag bis Freitag 10h-14h
und nach Vereinbarung
Tel: (+34) 952 528 395
C/Antonio Ferrandis, 23,
29780, Nerja, Málaga

Kaufen Sie 1 Satz Brillengläser und erhalten Sie einen 2. Satz Brillengläser gratis *



Fragen Sie uns für mehr Informationen, kommen Sie zu einem kostenlosen Sehtest vorbei und Sie erhalten eine kostenlose Beratung

WEAR PERFECTION. THE EYEWEAR FOR MEN.

TITANflex
SELECTION

*Es gelten unsere Geschäftsbedingungen



David Di Noto & R. Fernández

- Immobilien
- Vereidigte & beglaubigte Übersetzungen Spanisch-Deutsch
- Notarielle Abwicklungen jeder Art
(Erbschaften, Schenkungen, Testamente, Beglaubigungen, Grundbuchumschreibungen, etc.)
- KFZ-Ummeldungen
- Steuererklärungen für Nicht-Residenten (Formular 210)

UNSERE BÜROADRESSE:

📍 Urbanisation Costa del Oro, Block 1 / Geschäftslokal 2
(neben Cafetería Luan) 29793 TORROX-COSTA (Málaga)

☎ +34 951 621 859

📞 +34 692 804 912

✉ david.dinoto@yahoo.es



IMMOBILIEN, ANWÄLTE & VEREIDIGTE ÜBERSETZUNGEN



David Di Noto

Allgemeine u. vereidigte Übersetzungen von Urkunden jeglicher Art:

Hr. David Di Noto Fernández ist vom Landgericht Frankenthal in Deutschland und vom spanischen Außenministerium in Madrid als Dipl. Dolmetscher/Übersetzer ermächtigt und beeidigt worden.

www.dinotofernandez.es

Studie von BioCatch: Deutsche verlieren 267 Milliarden Euro durch Finanzkriminalität

*14 Prozent der weltweiten Phishing
E-Mails stammen aus Deutschland*



Foto - © 2025 Adobe

Die aktuelle Studie „Betrugstrends im Online-Banking in Deutschland 2025“ von BioCatch führt einen erheblichen Teil der Finanzkriminalität in Deutschland auf Phishing-E-Mails zurück. Das Unternehmen erkennt Finanzkriminalität durch fortschrittliche Verhaltensintelligenz, also die Erkennung von Mustern im menschlichen Verhalten. Deutschland rangierte 2024 auf Platz 4 in Europa, gemessen an der Anzahl der Betrugsfälle. Der wirtschaftliche Schaden lag bei 267 Milliarden Euro – damit landet Deutschland auf Platz 7 unter den 30 Ländern des EWR (Europäischer Wirtschaftsraum). Deutschland war im vergangenen Jahr weltweit das Land mit den zweitmeisten Phishing-Angriffen. Gleichzeitig stammten 14 Prozent aller weltweit versendeten Phishing-E-Mails aus Deutschland.

„Wir haben beobachtet, dass die Zunahme von Phishing-Attacken zu einem Vertrauensverlust in digitale Dienste geführt hat“, sagt Mathias Schollmeyer, CISSP bei BioCatch Deutschland. „Die Daten zeigen, dass die Deutschen Kl eher als Risiko (32 Prozent) anstatt als Chance (21 Prozent) sehen.“

Betrugsoffer der Finanzkriminalität

Der Bericht „Betrugstrends im Online-Banking in Deutschland 2025“ hebt auch den Fokus der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin) auf Anlagebetrug hervor. Wegen des verstärkten Krypto-Aufkommens zielt dieser unverhältnismäßig stark auf junge Menschen ab. Eine kürzlich durchgeführte Umfrage ergab, dass 60 Prozent der Generation Z und der Millennials soziale Medien als verlässliche Quelle für Finanzberatung ansehen. 43 Prozent der Befragten Nutzer sozialer Medien haben bereits in Kryptowährungen investiert.

„Obwohl junge Menschen inzwischen fast drei Viertel aller Betrugsoffer ausmachen, sind es immer noch die älteren Generationen, die den Großteil der Verluste verursachen“, so Thomas Peacock, Director of Global Fraud Intelligence bei BioCatch. „Berichten zufolge verlieren Baby Boomer durchschnittlich 18.000 Euro pro erfolgreichem Betrugsversuch, während die Generation Z nur 400 Euro verliert. Ein Verlust von 400 Euro mag zwar unbedeutend erscheinen, aber die längerfristigen Auswirkungen können viel schwerwiegender sein. Werden diese Fälle nicht untersucht, könnten die Opfer das Vertrauen in das Finanzsystem, in digitale Dienste und die Gesellschaft verlieren.“

Weitere zentrale Ergebnisse des Reports:

Neue Regulierung: Mit Sofortzahlungen wird Geld innerhalb von zehn Sekunden von einem Bankkonto zu einem anderen geschickt. Die Verordnung über Sofortzahlungen (Instant Payment Regulation, IPR) wird alle Zahlungsdienstleister (PSP) verpflichten, diese anzubieten. BioCatch hat bei seinen europäischen Kunden

bereits einen 110-prozentigen Anstieg von Betrugsversuchen bei Sofortüberweisungen beobachtet.

Überwiegend digitaler Betrug: Fast 70 Prozent der Betrugsverluste in Deutschland haben ihren Ursprung in digitalen Kanälen.

Quishing auf dem Vormarsch: Betrüger platzieren gefälschte QR-Codes auf Parkuhren, Ladestationen und gefälschten Bankbenachrichtigungen. Diese Taktiken lassen ihre Opfer die QR-Codes scannen, sensible Informationen eingeben und Malware herunterladen.

Quelle: BioCatch www.biocatch.com



Foto - © 2025 Adobe

KLIMACENTRO

IHR FACHBETRIEB SEIT 1987
FÜR PHOTOVOLTAIK & KLIMAANLAGEN

Avd. Andalucía 57 - Torre del Mar (Málaga) 📞 608 017720 📠 952 540786



www.KLIMACENTRO.com



Entspannt in den Lebensabend!

Ihr Immobilienverkauf mit lebenslangem Wohnrecht!



Verkaufen Sie Ihre Immobilie auf Leibrenten-Basis und sichern Sie sich eine lebenslange Zusatzrente samt Wohnrecht.

Kontaktieren Sie uns jetzt für Details und ein unverbindliches Angebot unter Tel.: (+34) 623 131 263



SUPERMERCADO
molina

Tel: +34 952 550 861
Avda. Andalucía, 120,
Caleta de Vélez, Málaga

Sonntags und an Feiertagen geöffnet

Große Auswahl an spanischen Weinen

Gemüse aus eigenem Anbau

Feinkost

Und noch viel mehr...



Mo. bis Fr. von 9:00 bis 14:15 Uhr u. von 17:30 bis 20:00 Uhr - Sa., So. und an Feiertagen von 9:00 bis 14:00 Uhr

FLEISCHERSATZ PRODUKTE: MEHR KLARHEIT FÜR VERBRAUCHER

TÜV SÜD informiert über neue Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission

Innovative Produktentwicklungen im Bereich der pflanzlichen Alternativen für tierische Lebensmittel boomen. Die rechtliche Definition für diese Lebensmittel entwickelte sich hingegen nur langsam. Die jetzt überarbeiteten „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ schaffen nun aber Klarheit. TÜV SÜD informiert darüber, was es mit den Bezeichnungen „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“ und „nach Art einer Frikadelle“ auf sich hat.

Vegetarisches Gulasch, vegane Entenbrust oder Fischstäbchen aus Weizenisolat & Co. warfen bisher in Bezug auf ihre Basiszutaten, geschmackliche Ähnlichkeit zum Original sowie die Kennzeichnung häufig Fragen auf. Die neuen Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission sollen der Verwechslung zwischen Ersatzprodukten und echten Fleisch- oder Wursterzeugnissen besser begegnen als bisher. „Verbraucher und Verbraucherinnen erhalten nun mehr Klarheit beim Einkauf veganer oder vegetarischer Alternativen“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD.

Vegane Wurst, Seitan-Gulasch und Co. – was ist erlaubt?

Die neuen Leitsätze regeln die Bezeichnung veganer oder vegetarischer Alternativprodukte hinsichtlich der Ähnlichkeit in der Beschaffenheit, der sensorischen Ähnlichkeit, dem Hinweis zur Basiszutat und regionaler, bzw. traditioneller Spezialität klar.

Ähnlichkeiten in der Beschaffenheit: Je ähnlicher das Ersatzprodukt dem tierischen Original in seiner Beschaffenheit ist, desto detaillierter darf sich dessen Bezeichnung an das Bezugslebensmittel anlehnen.

Dabei gilt: Besteht das originale tierische Produkt aus zerkleinerten Teilstücken, so darf sich das pflanzliche Ersatzprodukt wörtlich stärker an die originale Bezeichnung anlehnen. Ein pflanzliches Produkt als Ersatz für eine „Frikadelle“ kann also mit dem Zusatz „nach Art einer Frikadelle“ bezeichnet werden. Das gilt jedoch nicht für Bezeichnungen, die ganze gewachsene

Foto - Freezone



Danish Hair Design

Lenette Stokholm

(Ich spreche Deutsch)

Av. De Andalucia 32
29740 Torre Del Mar

☎ **692 103 907**

Öffnungszeiten: Di.-Fr.
Montag geschlossen.
Nur nach Terminvereinbarung



www.danishhairdesign.com

Mail: ls@danishhairdesign.com



Übersetzungen / Sprachkurse
von Muttersprachler,
Begleitungen zu Behörden,
Notar, Ärzte etc.
Spanischkurse
Telf.: 628 732 878
Email: estilo@estilo1221.com
Valentín García

Düsseldorfer Kö-Friseur
Frank Engel empfängt Sie
im modernen Ambiente

Urb. Costa del Oro, 1
local 14, Torrox-Costa
Telf.: **952 532 271**



DEUTSCHER FACHARZT: Dr. Wolfgang Kleimeier.
Krankheiten von Blase, Nieren, Prostata, Geschlechts-
krankheiten, Krebsvorsorge, Onkologie, Tumornach-
sorge, Operationen, Psychotherapie, Hausbesuche.
CLINICA UROLOGICA DE MARBELLA, Avda. Ricardo
Soriano 36, 29601 Marbella
Tel.: +34 952 863 642, **Mobil:** +34 670 620 544.
Mail: info@clinica-urolologica.eu
WhatsApp: (+34) 679 065 410



Wir suchen deutschsprachige Paare, Familien und
Einzelpersonen in Spanien, mit pädagogischem oder
handwerklichem Hintergrund, die interessiert daran sind,
im Rahmen einer pädagogischen Jugendauslands-
hilfeeinrichtung einen Jugendlichen im eigenen Haushalt
aufzunehmen oder abwechselnd mit einem Kollegen in der
Gruppe zu betreuen. Bei Interesse bitte Lebenslauf mit
Lichtbild und Anschreiben an e-mail:
projektleitung@projektarcoiris.de
www.projektarcoiris.de

DNCS



**DEUTSCHSPRACHIGE
NACHBARSCHAFTSHILFE**



Eine helfende Hand.

www.dncs.es



info@dncs.es

Teilstücke am Tier imitieren: Vegetarische oder vegane Bezeichnungen für Filet, Schinken oder Entenbrust gehen demnach nicht.

Traditionelle und regionale Spezialitäten: Wörtliche Anlehnungen an geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben oder geografische Angaben für traditionelle Spezialitäten, wie beispielsweise „vegane Thüringer Rostbratwurst“ oder „vegetarischer Schwarzwälder Schinken“, sind nicht gestattet.

Basiszutat: Häufig ersetzen Isolate oder Konzentrate aus Soja, Erbsen, Weizen oder Milcheiweiß, aber auch Schalenfrüchte wie Mandeln oder Cashewkerne die tierische Grundzutat. Diese Basiszutat ist immer mit anzugeben. Die korrekte Verkehrsbezeichnung lautet etwa „vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiß“ oder „veganes Seitan-Goulasch“. Ein „vegane Aufschnitt mit Paprika“ wäre eine falsche Bezeichnung, da die Basiszutat nicht zu erkennen ist.

Sensorische Ähnlichkeit: Auch die Ähnlichkeit zwischen Ersatzprodukt und Original in Geschmack, Geruch, Konsistenz und anderen Kriterien sind wichtig für die Bezeichnung. Je sensorisch ähnlicher das pflanzliche Lebensmittel seinem Bezugslebensmittel ist, desto enger kann sich seine Bezeichnung anlehnen. Die Leitsätze unterscheiden zwischen hinreichender sensorischer Ähnlichkeit (deutlich wahrnehmbare Ähnlichkeit) und weitgehender sensorischer Ähnlichkeit (nahezu umfassende Ähnlichkeit).

Neue Leitsätze – wie verbindlich sind sie?

Die Lebensmittel-Leitsätze werden von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission auf dem Internetportal des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirt-

schaft veröffentlicht. Diese setzt sich aus gleichen Teilen aus Verbraucherschutz, Lebensmittelüberwachung, Wirtschaft und Wissenschaft zusammen. Es gibt Leitsätze zu den unterschiedlichsten Lebensmittelkategorien, wie Brot, Speiseeis oder Tee. Sie beschreiben die Verkehrsauffassung, also die Zusammensetzung und den redlichen Herstellungs- und Handelsbrauch der Lebensmittel wie auch die berechnete Verbrauchererwartung an Lebensmittel. Die Leitsätze haben keinen Gesetzesstatus, werden aber zur rechtlichen Beurteilung von Lebensmitteln herangezogen. Im Bereich vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs liefern sie Unternehmen und Lebensmittelüberwachung ein konkretes Bezeichnungskonzept für pflanzliche Alternativprodukte und führen wichtige Kriterien an die erwartete Ähnlichkeit von pflanzlichen und tierischen Produkten ein.

Freiwillige Zertifizierungen für Lebensmittelqualität

Für Verbraucherinnen und Verbraucher sind sowohl eine klare Lebensmittelbezeichnung als auch eine qualitätskonforme Produktionskette von großer Bedeutung. TÜV SÜD unterstützt Unternehmen in der Lebensmittelproduktion und -vertrieb durch Zertifizierungen nach freiwilligen Standards des Qualitätssicherungs-Systems, z. B. nach International Food Standard (IFS). „Die freiwilligen Standards ergänzen gesetzliche Regelungen um wichtige Qualitätsaspekte“, erklärt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD.

Weitere Informationen zu Lebensmittelsicherheit gibt es unter tuvsud.com/lebensmittel

Quelle: TÜV SÜD AG



**WEB-DESIGN
MARKETING
GRAFIKDESIGN
BRANDING
FACEBOOK-ADS
VIDEOS
DRONES**



KOALUM.COM

HALLO@KOALUM.COM

684 344 281

01



03



02



04



01

Highspeed trifft Design – Ducati Panigale V4 Lamborghini

Die neueste Kooperation von Ducati und Lamborghini bringt 2025 die Panigale V4 S im Look des Lamborghini Revuelto auf den Asphalt. Nur 630 Exemplare der extrem leichten, auf 218,5 PS getunten Superbikes werden gebaut – 63 davon können von Revuelto-Besitzern im Stil ihres Fahrzeugs personalisiert werden. Viel Carbon, Titan-Auspuff von Akrapovic und edles Design machen die Ducati Panigale V4 Lamborghini zu einem exklusiven Highlight für PS-Fans mit Sinn für Stil.

Weitere Informationen finden Sie auf
www.lamborghini.com

02

Yamaha GP SVHO – Jetski der Extraklasse

Der Yamaha GP SVHO steht für pure Power auf dem Wasser. Mit seinem ultraleichten NanoXcel2®-Rumpf und dem innovativen RiDE®-Steuersystem bietet er höchste Performance und Kontrolle. Rennsport-inspirierte Details wie spezielle Ansauggitter, optimierte Rumpfform sowie ein tiefer Schwerpunkt sorgen für präzises Handling – auch bei Wellengang. Sitzergonomie und Lenkerdesign wurden für maximalen Fahrspaß weiterentwickelt. Ein Jetski für alle, die Adrenalin und Kontrolle lieben.

Weitere Informationen finden Sie auf
www.yamaha-motor.eu

05



OUTDOOR TRENDS

04

KTM E-BIKE MACINA KAPOHO

Ob Uphill oder Downhill – das MACINA KAPOHO E-Fully von KTM ist für alles gerüstet. Mit 160 mm Federweg, DiMMiX-Bereifung (29" vorn, 27,5" hinten) und dem sensiblen SLL-Fahrwerk meistert es anspruchsvolles Gelände ebenso souverän wie entspannte Touren. Der kraftvolle Bosch Performance Line CX Motor, 750-Wh-Akku und smarte Connectivity machen es zum idealen Begleiter für alle, die Freiheit auf zwei Rädern lieben.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ktm-bikes.at und auf www.biciterraneo.com oder im Shop in Torre del Mar-Malaga

05

Messerschmitt Kabinenroller – die Legende neu erleben

Der Messerschmitt Kabinenroller prägte die 1950er-Jahre – jetzt kehrt er in den **Werkstätten von Nerja** zurück. Die **Modelle KR 202 Sport** u. **KR 202 E** verbinden klassisches Design mit moderner Technik. Der KR 202 Sport bleibt dem Original treu, wurde aber optimiert: Die markante Plexiglaskuppel wich einem abnehmbaren Hardtop, das ihn im Handumdrehen zum Cabrio macht. Ein **Piaggio-Motor** mit **155 ccm** u. **17 PS** sorgt für authentischen Fahrspaß. Wer **emissionsfrei** unterwegs sein möchte, wählt den **KR 202 E**. Sein **12 kW Elektromotor** bringt das legendäre Design in die Zukunft u. kombiniert Nostalgie mit nachhaltiger Mobilität. **Zwei Modelle, ein einzigartiges Fahrerlebnis – die Legende lebt weiter!**

Weitere Informationen finden Sie auf www.messerschmitt-werke.de und www.neue-kabinenroller.de

06

KULBA Woody – Der kompakte Teardrop-Caravan

Der KULBA Woody ist der perfekte Mini-Campingwagen für Reisen mit Stil und Komfort. Leicht und wendig, lässt sich der 500 kg leichte Caravan an nahezu jedes Auto anhängen – auch an kleinere Modelle. Ausgestattet mit praktischen Details wie LED-Beleuchtung, einem elektrischen Wasserhahn, einer Kompressorkühlbox und einem Gaskartuschenkocher bietet er alles für ein komfortables Camping-Erlebnis. Die kompakte Größe (2 m x 1,40 m Liegefläche) und das geringe Gewicht (kein Anhängerführerschein nötig) machen ihn ideal für spontane Ausflüge.

Weitere Informationen finden Sie auf <https://kulba.cool/de>

06



03

Ultraleicht, kompakt, abenteuerbereit – das Oru Lake Kajak

Das Oru Lake zählt zu den leichtesten Kajaks auf dem Markt: In weniger als einer Minute aufgebaut und nur 7,7 kg schwer, ist es der perfekte Begleiter für spontane Ausflüge – ob im Auto, im Zug oder sogar im Flugzeug. Stabil, anfängerfreundlich und ideal für alle Altersgruppen. Für noch mehr Komfort gibt's das Lake Sport Modell mit verstellbarer Rückenlehne, Fußstütze und zusätzlichem Polster-Upgrade. Maximale Flexibilität für alle, die Wasser und Freiheit lieben.

Weitere Informationen finden Sie auf <https://eu.orukayak.com/>

FERRARI F8 – SUPERSPORTWAGEN





Mit dem F80 schlägt Ferrari ein neues Kapitel in der Geschichte der Supersportwagen auf. Dieses Hypercar vereint hochmoderne Technologie, innovative Materialien und eine radikale Designphilosophie. Es steht sinnbildlich für den Mut der Marke, traditionelle Pfade zu verlassen und sich gleichzeitig treu zu bleiben – ein echtes Statement für die Zukunft der automobilen Performance.

Ein Antriebskonzept für das nächste Jahrzehnt

Im Herzen des Ferrari F80 arbeitet ein Plug-in-Hybrid-System, das auf Effizienz, Leistung und Traktion gleichermaßen ausgerichtet ist. Der Verbrennungsmotor – ein 3,0-Liter-V6 mit 120°-Bankwinkel und gegenläufigen Turboladern – liefert 500 kW (680 PS). Ergänzt wird er durch zwei Elektromotoren, die je 110 kW beitragen – einer an der Vorder- und einer an der Hinterachse.

Die Kombination sorgt für eine Systemleistung von beeindruckenden 800 kW (1.088 PS). Dank des geringen Trockengewichts von nur 1.280 kg ergibt sich ein Leistungsgewicht von 1,18 kg/PS – ein Wert, der selbst in der Welt der Hypercars neue Maßstäbe setzt.

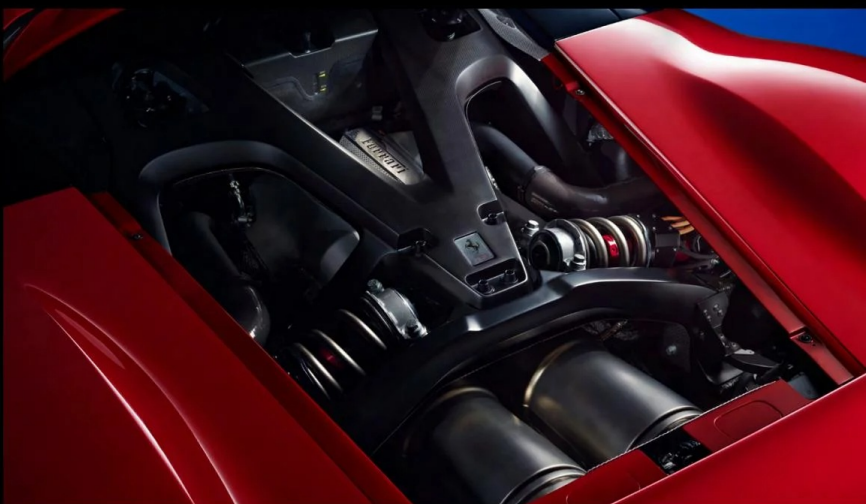
Die Beschleunigungswerte sprechen für sich: 0–100 km/h in 2,0 Sekunden, 0–200 km/h in gerade einmal 6,4 Sekunden. Die Höchstgeschwindigkeit liegt bei über 350 km/h. Unterstützt wird die Kraftentfaltung durch ein neu entwickeltes Torque-Vectoring-System, das eine vollvariable Kraftverteilung auf alle vier Räder ermöglicht – ein Novum für ein Straßenfahrzeug aus Maranello.

Darüber hinaus kann der F80 bis zu 25 Kilometer rein elektrisch fahren. Damit bietet er nicht nur auf der Rennstrecke, sondern auch im Alltag einen sinnvollen Mehrwert – beispielsweise für emissionsfreie Fahrten in städtischen Umweltzonen.

Aerodynamik: Kontrolle durch aktiven Luftfluss

Die Aerodynamik des F80 wurde komplett neu gedacht. Ferrari verfolgt hier ein ganzheitliches Konzept, das aktive und passive Elemente integriert. Im Mittelpunkt steht ein adaptiver Heckflügel, dessen Winkel sich in Echtzeit an Geschwindigkeit, G-Kräfte und Lenkwinkel anpasst. Je nach Bedarf erzeugt er maximalen Abtrieb für Kurvenfahrten oder reduziert den Luftwiderstand auf Geraden.

Ein zentraler NACA-Duct in der Motorhaube versorgt die Kühlsysteme effizient mit Frischluft. Unter dem Fahrzeug erzeugt ein komplexes System aus Venturitunneln, Splittern und Diffusoren einen Unterdruck, der das Fahrzeug regelrecht an den Asphalt saugt. Diese Lösungen entstammen direkt dem Motorsport und machen sich die Erkenntnisse aus der Formel 1 zunutze.



Tel.: (+34) 952 867 068
C/ Juan de la Cierva, 2,
29640, Marbella



Tel.: (+34) 649 360 848
www.vip-marbella.com
info@vip-marbella.com



Mercedes-Benz 6.0 32V Brabus
Brabus Komplettumbau, ab EZ. - 120.000 km – Designo Innenausstattung Grün- Perfekter Sammlerzustand
Preis : 49.999€



Jaguar E-Type 3.8L Series 1
Baujahr 1962 – VOLLRESTAURIERUNG
Preis 159.999€



Aston Martin Vanquish S – 604PS
EZ. 2016 - 42.000 km - Volllausstattung
Preis : 199.999€



Porsche 911 991 Carrera Cabrio
EZ. 09/2015 - 90.000 Km - Gute Ausstattung
Preis: 82.999€



Porsche Taycan 4S Sport Turismo
Model 2023 - 22.000 Km - NEUPREIS 165.000€
Preis: 84.999€



Jaguar XK8 Cabrio - 1 Hand
Nur 57.000 Km - Baujahr 1996
Preis: 23.999€



Bentley Continental GTC V8S - EZ. 2015
-27.000 Km - Sehr gute Ausstattung
Preis: 99.999€



Porsche 911 997S 2. Hand - 38.000km
Deutsche Erstausslieferung - NEUWAGENZUSTAND
Preis 59.999€



Volkswagen KLASSEN VIP Van
Baujahr 2014 - 120.000 km
Neupreis 250.000€
Preis: 59.999€



BMW M8 Competition Cabrio, 625PS
EZ. 2019 - 22.000 Km
Preis: 99.999€



BMW 750Li X-Drive - M-Paket
Bj. 2017 - 94.000 Km
Preis: 36.999€



Ein Fahrwerk, das auf den Fahrer zugeschnitten ist

Beim F80 steht der Fahrer buchstäblich im Mittelpunkt. Das sogenannte „1+“-Layout konzentriert sich radikal auf die Fahrerposition. Der verstellbare Schalsitz ist direkt mit dem Monocoque verbunden und in eine Struktur integriert, die dem Fahrer maximalen Halt und perfekte Rückmeldung bietet. Der Beifahrersitz ist hingegen fix und bewusst zurückhaltend gestaltet – fast schon ein Designobjekt, das dem Fahrer die Bühne überlässt.

Das adaptive Fahrwerk wurde neu entwickelt und nutzt eine Kombination aus semi-aktiver Dämpfung und elektronischer Steuerung. Es passt sich innerhalb von Millisekunden an Fahrbahnzustand und Fahrstil an – sei es auf der Rennstrecke, bei schneller Autobahnfahrt oder auf kurvigen Landstraßen. Die elektromechanische Lenkung ist präzise, direkt und vermittelt jederzeit Vertrauen.

Multi-Material-Chassis für maximale Effizienz

Der Leichtbau des Ferrari F80 basiert auf einem ausgeklügelten Multi-Material-Konzept. Die Sicherheitszelle besteht aus CFK (kohlenfaserverstärktem Kunststoff), während die vorderen und hinteren Hilfsrahmen aus Aluminium gefertigt sind. Titanschrauben sorgen für zusätzliche Gewichtsersparnis und verbinden die Komponenten auf Formel-1-Niveau.

Hohlprofile, Sandwichstrukturen mit Rohacell oder Nomex und doppelt gewölbte Bauteile tragen zur Stabilität bei. Die Produktionstechnologien wurden aus dem Rennsport übernommen und teilweise weiterentwickelt. Besonders bemerkenswert: Durch optimierte Gusstechniken konnten die Wandstärken der Aluminiumteile um 23 % reduziert werden – was das Gesamtgewicht senkt, ohne die strukturelle Festigkeit zu kompromittieren. Im Gegenteil: Die Torsions- und Biegesteifigkeit liegt 50 % über der des LaFerrari.

Eine Karosserie als Skulptur

Jede Linie des F80 folgt einer aerodynamischen Logik – und dennoch wirkt das Fahrzeug wie eine Skulptur. Die Karosserie ist vollständig aus vorimprägniertem Carbon gefertigt und im Autoklaven gehärtet. Diese Motorsport-Technologie gewährleistet ein geringes Gewicht bei maximaler Festigkeit.

Die Fronthaube integriert einen S-Duct, der die Luft über die Vorderräder leitet und den Auftrieb reduziert. Die Butterfly-Türen mit Doppelgelenkmechanismus öffnen nahezu vertikal – spektakulär und funktional zugleich. Ihr Unterbau dient als tragendes Element und ist so konstruiert, dass er im Falle eines Seitenaufpralls Energie aufnimmt.

Am Heck befindet sich eine transparente Abdeckung mit sechs Lüftungsschlitzen für den V6-Motor. Die darunterliegende Mechanik wirkt wie ein technisches Kunstwerk – sichtbar, ehrlich und kompromisslos.



AUTOVERMIETUNG IN TORRE DEL MAR



Avda. Antonio Toré Toré
Edif. California, 13 Bajo E
29740 Torre del Mar
Tel./Fax: 0034 / 952 54 07 41
Mobil: 687 334 978
E-mail: autosdeli@yahoo.es

TALLERES MAXICAR AN*- UND VERKAUF VON GEPFLEGTEN GEBRAUCHTWAGEN

***auch mit deutschen Kennzeichen**

Tel.: (+34) 952 558 619

Tel.: (+34) 638 520 186  (+34) 609 131 062 

www.maxicarautos.com

C/ Julio Romero de Torres, 2, Pol. Ind. La Pañoleta,
29700 Vélez-Málaga



Messerschmitt

MESSERSCHMITT Kabinenroller KR 202

Der legendäre Kabinenroller jetzt mit modernster Technik!



JMA-MESSERSCHMITT-WERKE

Nerja-Málaga

Tel.: (+34) 653193942

mail@messerschmitt-werke.de



Wir bieten all das, was Sie von einer Autovermietung erwarten können. Darüber hinaus haben wir uns im Laufe der Jahre auf behindertengerechte Fahrzeuge spezialisiert. Wir verfügen über 3 Großraumfahrzeuge, in denen Personen in Rollstühlen mitfahren können. Diese Fahrzeuge können mit dem normalen Autoführerschein gefahren werden und wochen- oder tageweise gemietet werden. Die Fahrzeuge sind ausgelegt für 3 Personen plus Rollstuhl, 5 Personen plus Rollstuhl und 6 Personen plus Rollstuhl. Wir haben darüber hinaus im Laufe der Zeit Kontakte zu behindertengerechten Hotels geknüpft, in denen behinderte Menschen einen schönen Urlaub zusammen mit ihrer Familie verbringen können. Ausführliche Informationen erhalten Sie in unserem Büro.

Bei uns gibt es keine Haken und Ösen bei der Fahrzeugvermietung. Der von uns angegebene Mietpreis ist der Endpreis. Kilometerbegrenzung und Aufschläge für Benzin etc. gibt es bei uns nicht. Zu unseren

Fragen Sie nach einem unverbindlichen Angebot für einen Mietwagen



weiteren Serviceleistungen gehören zum Beispiel: Fahrradvermietung, 24 Stunden Flughafenshuttle, Import und Überführung von Fahrzeugen, Umschreibung von spanischen KFZ beim Kauf. Ausführliche Informationen zu Preisen und Serviceleistungen erhalten Sie in unserem Büro in Caleta de Vélez.

Rent a Car Caleta

Avenida Andalucía 149 D

29751 Caleta de Vélez Málaga

+34 952 511 293 / +34 606 435 195

www.rentacarcaleta.com

info@rentacarcaleta.com



Design zwischen Vergangenheit und Zukunft

Gestaltet wurde der F80 vom Ferrari Styling Centre unter der Leitung von Flavio Manzoni. Die Inspirationsquelle: Formel-1-Boliden und legendäre Ferrari-Prototypen der 60er- und 70er-Jahre. Dennoch ist das Ergebnis kein Retrodesign, sondern eine futuristische Vision, die bereits heute Realität geworden ist.

Die sogenannte „Cab Forward“-Architektur versetzt die Kabine weiter nach vorne und tiefer in das Chassis – 50 mm tiefer als beim LaFerrari. Dadurch wirkt der F80 flacher, gestreckter und aggressiver. Besonders markant: Das „Lichtvisier“ an der Front, das auf traditionelle Scheinwerfer verzichtet und dem Fahrzeug ein beinahe außerirdisches Aussehen verleiht.

Der variable Heckflügel verändert nicht nur die Aerodynamik, sondern auch die Silhouette des Wagens. Je nach Position verwandelt sich das Fahrzeug vom eleganten Supersportwagen in ein kompromissloses Rennfahrzeug.

Interieur: Konzentration aufs Wesentliche

Im Innenraum herrscht eine puristische, fast schon asketische Atmosphäre. Alles ist auf den Fahrer ausgerichtet: Displays, Bedienelemente, Materialien. Der neu entwickelte Lenkradtyp – oben und unten abgeflacht, mit verbesserten Griffzonen – wird in Zukunft auch bei Serienmodellen zum Einsatz kommen. Die Rückkehr zu physischen Tasten statt Touchflächen zeigt, dass Ferrari auf Ergonomie und intuitive Bedienung setzt.

Die Anzeigeinstrumente liefern Informationen in Echtzeit, darunter G-Kräfte, Batteriestatus, Antriebsverteilung und Fahrzeugzustände. Neue Materialien wie 3D-gestrickter Carbonstoff und laserstrukturierte Aluminiumflächen unterstreichen den Hightech-Anspruch des Interieurs.

Ein Ausblick in Ferraris Zukunft

Der Ferrari F80 ist kein bloßes Konzept, sondern ein Technologieträger mit Serienreife. Er demonstriert eindrucksvoll, wie sich Leistung, Nachhaltigkeit und Design in einem Fahrzeug vereinen lassen. Der Hybridantrieb ist kein Kompromiss, sondern ein



Fortschritt. Die konsequente Gewichthsoptimierung ist keine Sparmaßnahme, sondern Ausdruck höchster Ingenieurskunst.

Ferrari beweist mit dem F80, dass die Zukunft des Supersportwagens nicht in der Vergangenheit liegt – sondern in der intelligenten Verbindung aus elektrischer Präzi-



sion, thermodynamischer Effizienz und emotionalem Design. Oder anders gesagt: Die Seele des Cavallino Rampante lebt – nur schneller, leichter und klüger als je zuvor.

Fotos: FERRARI MEDIA CENTRE © Copyright

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©





BOSCH



ELECTRIC BIKE
THE NEW FREEDOM

BICITERRANEO 1.0

BESTER PREIS - BESTER SERVICE - BESTE QUALITÄT



Genießen Sie den Frühling mit einem neuen E-BIKE
Große Auswahl an E-Bikes und Road – Bikes

Biciterraneo 1.0

E-Bike - Road Bike Store

Calle Pintor Cipriano Maldonado, 1

29740 Torre del Mar, Málaga

biciterraneo@gmail.com

Tel.: (+34) 952 547 484



www.biciterraneo.com





Gut geladen in die Saison: So bleibt der E-Bike-Akku fit

*Ein Servicebeitrag von Biciterráneo
1.0 E-Bike & Road Bike Store*

Der Frühling ist da – und mit ihm die Lust auf Bewegung an der frischen Luft. Wer ein E-Bike besitzt, sollte vor der ersten Ausfahrt einen kurzen Technik-Check machen – besonders beim Akku. Denn dieser ist das Herzstück eines E-Bikes und gleichzeitig sein empfindlichstes Bauteil. Bei Biciterráneo 1.0 in Torre del Mar wissen wir: Wer den Akku richtig pflegt, hat länger Freude am elektrischen Rückenwind.

Der richtige Ladezustand – nicht zu voll, nicht zu leer

Nach einer längeren Winterpause sollte der Ladezustand geprüft werden. Lithium-Ionen-Akkus mögen keine Extreme: Dauerhafte 100 % oder vollständige Entladung über Wochen verkürzen ihre Lebensdauer. Ideal ist ein Bereich zwischen 20 und 80 Prozent – besonders bei längerer Standzeit. Der entnehmbare Akku gehört bei Raumtemperatur gelagert.

Vor dem Laden lohnt sich ein Blick:

Gibt es Risse am Gehäuse? Sind die Kontakte sauber und trocken? Nur so lassen sich Korrosion und Funktionsprobleme vermeiden. **Unser Tipp:** Bei Unsicherheiten einfach mit dem Akku vorbeikommen – unser Werkstatt-Team hilft gern.

Sicher laden – und nur mit dem Original

Unsachgemäßes Laden oder Billig-Akkus führen immer wieder zu

Bränden – meist beim Laden. Unsere Empfehlung: Nur das Original-Ladegerät nutzen und den Akku auf nicht brennbarer Unterlage laden. Wer Ersatz braucht, sollte auf geprüfte Originalware oder zertifizierte Modelle setzen. Wir beraten gern, welches Modell zu Ihrem E-Bike passt.

Motor & Elektronik: Alles im grünen Bereich?

Wenn der Motor ruckelt oder nicht anspringt, ist Vorsicht geboten. Ein Testlauf zeigt, ob das System korrekt startet, die Tretunterstützung funktioniert und keine Fehlermeldungen erscheinen. Feuchtigkeit aus Keller oder Garage kann Probleme verursachen – oft reicht ein nebelfeuchtes Tuch zur Reinigung der Steckverbindun-



gen. Kein Hochdruckreiniger – der schadet der Elektronik.

Bremsen & Reifen: Sicherheit geht vor

Ein E-Bike bringt mehr Gewicht auf die Straße – entsprechend höher ist der Verschleiß an den Bremsen. Vor dem Saisonstart prüfen, ob die Beläge noch ausreichend Material haben. Wir empfehlen: Mindestens einmal im Jahr oder alle 1.000 bis 1.500 Kilometer zur Inspektion – unser Team prüft Bremsen, Antrieb und Elektronik gründlich.

Auch die Reifen verdienen Aufmerksamkeit: Luftdruck kontrollieren, Risse oder Steinchen entfernen. Der richtige Druck sorgt nicht nur für Komfort, sondern erhöht auch die Reichweite – ideal für längere Touren.

Pflege-Tipps für mehr Fahrspaß

Auch klassische Fahrradkomponenten sollten gecheckt werden:

- Schrauben festziehen an Lenker, Sattel oder Gepäckträger.
- Kette pflegen – reinigen, schmieren, losfahren.
- Licht prüfen – wichtig für Touren in der Dämmerung.

Wer unsicher ist, kann sein Bike bei uns einem Frühjahrs-Check unterziehen – schnell, gründlich und mit Blick fürs Detail.

Probefahrt nicht vergessen

Vor der großen Tour: Erst ein paar Runden auf sicherem Gelände drehen. So gewöhnt man sich wieder ans Fahrgefühl – und merkt schnell, ob irgendwo etwas hakt. Gerade bei älteren Modellen lohnt sich ein Sicherheitscheck.



Tipp: E-Bike mieten statt kaufen?

Bei Biciterráneo 1.0 gibt's nicht nur Verkauf und Service – Sie können auch E-Bikes mieten! Ideal für Urlauber, Testfahrer oder alle, die erst einmal ausprobieren möchten, welches Modell passt. Unsere Mietflotte wird regelmäßig gewartet – für ein sicheres Fahrgefühl von Anfang an.

Fragen zur Akkupflege? Sie brauchen einen Ersatzakku oder möchten Ihr E-Bike fit für den Frühling machen? Dann kommen Sie vorbei bei Biciterráneo 1.0 – Ihrem E-Bike- und Road-Bike-Store in Torre del Mar.

Große Auswahl, persönliche Beratung, zuverlässiger Service.

Biciterraneo 1.0 E-Bike – Road Bike Store

Tel.: (+34) 952 547 484

Calle Pintor Cipriano Maldonado, 1, 29740
Torre del Mar, Málaga
www.biciterraneo.com

EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

*Seit April bietet firmm
in Tarifa wieder Whale-
Watching Touren an*

Die Schweizer Stiftung **fimm** (foundation for information and research on marine mammals) bietet, falls es Wind und Wetter zulassen, tägliche zweistündige Bootsfahrten zur Beobachtung freilebender Wale und Delfine an.

Vor den Bootstouren gibt es eine ausführliche und informative Einführung in die Welt der Wale und Delfine. Der Vortrag dauert an die 30 Minuten und wird in verschiedenen Sprachen gehalten. Inhalt ist die Vorstellung der Arten der hier vorkommenden Meeressäuger, der Grund für ihr Vorkommen in der Straße von Gibraltar und auch die Aufklärung über die hier aktuellen Umweltprobleme.

Unter dem Motto: „**Nur was wir Menschen kennen und lieben, sind wir bereit zu schützen**“ versucht **fimm** die unaufhaltsame Zerstörung des Lebensraumes am Nadelöhr zwischen Atlantik und Mittelmeer zu verhindern. Hier in der Meerenge kann man sieben Walarten, auf Grund des hohen Nahrungsangebotes, erleben. Dieses kommt durch die speziellen geographischen Voraussetzungen in der Straße von Gibraltar und den daraus resultierenden Strömungsverhältnissen zu Stande.

Zu den drei Delfinarten zählen der schnelle **Gewöhnliche Delfin** der mit seiner schönen gelb-grauen Zeichnung fasziniert, der auffallend gestreifte **Blau-Weiße Delfin** und der wohl bekannteste, der **Große Tümmler**.



Foto: Grindwal



Foto: Großer Tümmler und Baby

foundation for
information and
research on
marine
mammals



TARIFA

GLASBODENBOOT



respectful whale watching

tägliche Exkursionen zur Begegnung mit freilebenden
WALEN UND DELFINEN

ENTDECKEN SIE DIE FASZINIERENDE TIERWELT IN DER MEERENGE VON GIBRALTAR

Vor Tarifa, wo sich Atlantik und Mittelmeer vereinen, findet sich eine hohe Konzentration von Meeressäugern: **Grindwale**, **Pottwale**, **Schwertwale**, **Finnwale** und drei Arten von **Delfinen**. Kommen Sie mit unseren Meeresbiologen auf eines unserer Forschungsboote.

UNTERWASSER FENSTER

Das neue Boot firmm-Vision bietet Fenster, die die Beobachtung der Tiere unter Wasser ermöglichen.

PROFESSIONELLE FÜHRUNG

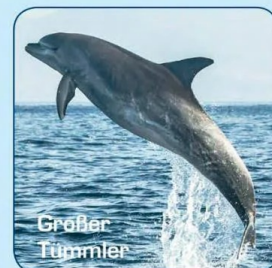
In Vorträgen vor den Ausfahrten werden Sie in 4 Sprachen (**Englisch**, **Spanisch**, **Deutsch** und **Französisch**) umfassend über die Meeressäuger informiert. Unsere Experten beantworten gerne alle Ihre Fragen.

GARANTIE

Dank 27 Jahren wissenschaftlicher Studien sichten wir auf 99% unserer Ausfahrten Meeressäuger. Sollten Sie dennoch einmal keine Wale oder Delfine zu sehen bekommen, können Sie an einer weiteren Ausfahrt teilnehmen.



Pottwal



Großer
Tümmler



firmm VISION

firmm® España

C. Alcalde Juan Núñez, 10

11380 Tarifa

Email: mail@firmm.org

Tel.: +34 956 62 70 08



tripadvisor



www.firmm.org



Foto: Gestreifte Delfine



Foto: Pottwal am Abtauchen



Foto: Finnwale vor Tarifa



Foto: Grindwale

Pottwale kommen in der Meeresenge vor allem im Frühling und Herbst vor. Die sanften Riesen können bei ihrer Erholung an der Oberfläche von langen Tauchgängen gut beobachtet werden, bevor sie abtauchen um nach ihrer Lieblingsbeute, dem Riesenkalmar zu suchen.

Auch den größten in der Straße von Gibraltar vorkommende Meeressäuger, den **Finnwal**, kann man mit ein wenig Glück antreffen. Er ist der einzige Bartenwal vor Ort und das zweitgrößte Tier der Welt (nach dem Blauwal).

Von Juli bis etwa Mitte September können die **Orcas**, die auch Schwertwale genannt werden, auf Grund der Fischerei des roten Thunfisches beobachtet werden.

Neben der Information ist das andere Hauptziel der Stiftung die Forschung, um möglichst viel über die faszinierenden Meeresbewohner herauszufinden und sie so bestmöglich zu schützen. Die Ergebnisse fließen sowohl in Vorträge -, als auch in Lerninhalte ein: **www.firmm.education**

Auf jeder Ausfahrt werden deshalb genaue Daten gesammelt. Dank dieser 27-jährigen Erfahrung kommt es auf 99% der Ausfahrten zu Sichtungen.

Es wird großen Wert auf eine vorsichtige Annäherung an die Tiere gelegt, um sie nicht zu stören, denn diese wundervollen Wesen und ihr Lebensraum müssen dringend geschützt werden.



Foto: Orcas

Für Reservierungen und Fragen rufen Sie bitte unter der Telefonnummer

(+34) 956 627 008 an oder informieren Sie sich auf unserer Webseite www.firmm.org

Büros sind neben dem Hotel & Spa La Residencia Puerto und direkt im Hafen von Tarifa. Alle Mitarbeiter sprechen auch Deutsch.



firmm España
Calle Alcalde Juan Núñez, 10, L-1
11380 Tarifa
www.firmm.org

BOOTSVERLEIH für 7-12 Personen



Ab 170 € für einen halben Tag
ab 250 € für einen ganzen Tag
12 Boote stehen zur Auswahl von RIBs bis Sea Ray 270
Halb- und Ganztagesbootverleih
für bis zu 12 Personen
Ideal für Paare, Familien,
Gruppen, Feiern.

LUXUS BOOT-CHARTERS MIT KAPITÄN AUF "CHARLIE RUGGLE"



4 Stunden alles inclusive-Tour für
bis zu 10 Gäste
Ideal für Paare, Familien, Gruppen, Feiern.
Buchen Sie online oder telefonisch:
Büro im Hafen Marina de Este

 **Sailnplay.com**
Luxury Boat Charters - Marina Del Este
Tel.: (+34) 669 118 816

LUXUS KATAMARAN SEGEL CHARTER
SEIT 2008



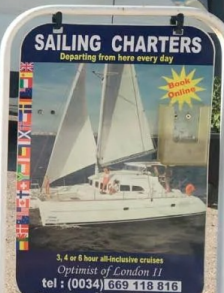
4 Stunden alles inclusive-Segeltour
für bis zu 12 Gäste
Ideal für Singles, Paare, Familien u. Gruppen.
Buchen Sie online oder telefonisch:
Büro im Hafen Marina de Este

TRANSFER ZUR MARINA



Kein Fahren, kein Parken, kein
Ärger - fordern Sie einfach ein
Angebot an



KITESURF SCHOOL & RENTAL

**LEARN KITE
WITH US**

 @SUBCIELOTARIFA
 #TARIFAKITESURF



TARIFA

WWW.SUBCIELOKITESCHOOLTARIFA.COM +34 654 492 693



A golden-hued landscape photograph of a Spanish valley. In the foreground, a large, dark pine tree stands on the left. The middle ground shows a river flowing through a valley, with more trees and hills in the background. The entire scene is bathed in a warm, golden light, suggesting sunrise or sunset.

NATURWUNDER, SCHLUCHTEN UND STILLE SCHÄTZE – EINE REISE DURCH SPANIENS FAST UNBEKANNTE LANDSCHAFTSPARADIESE



Foto - © 2025 Adobe

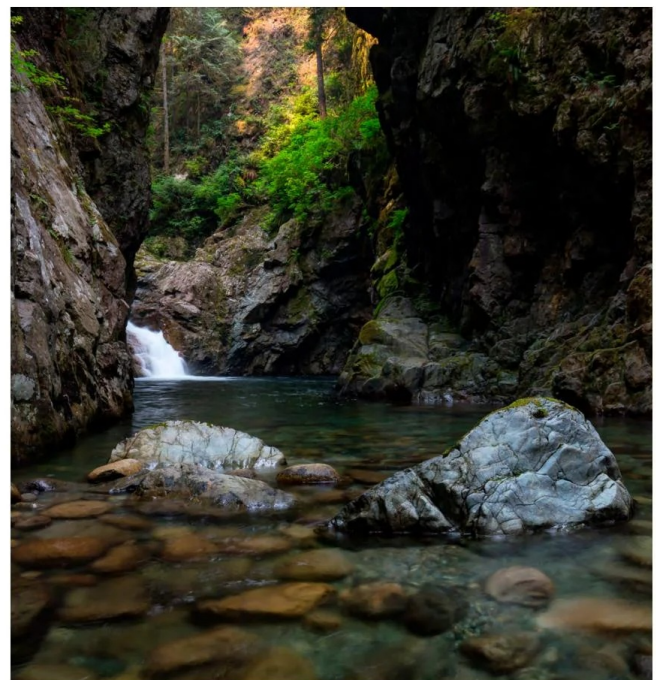


Der höchste Wasserfall Spaniens – ein freier Fall aus über 220 Metern Höhe

An der Grenze zwischen den Provinzen Burgos und Álava, eingebettet in das Karstgebiet des Naturdenkmals Monte Santiago, stürzt der Nerviön spektakulär in die Tiefe. Der Salto del Nerviön ist mit über 220 Metern der höchste Wasserfall Spaniens – ein Naturwunder, das nur bei genügend Wasser sichtbar wird, dann aber einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Der Nerviön ist ein Fluss mit zwei Gesichtern: mal kraftvoll und imposant, mal völlig verschwunden. In regenreichen Zeiten tost er mit voller Wucht über den Rand des Cañón de Delika und bietet ein Naturschauspiel, das zu den eindrucksvollsten des Landes gehört. Doch im Sommer versiegt er oft vollständig – ein flüchtiges Wunder der Natur, das gerade durch seine Unbeständigkeit fasziniert.

Die bizarre Karstlandschaft des Monte Santiago, entstanden durch jahrtausendelange Erosion, prägt das Bild: Höhlen, unterirdische Wasserläufe und steile Felswände bilden die Kulisse für den Wasserfall, der aus dem Zusammenfluss mehrerer Bäche entsteht. Ab hier trägt das Gewässer den Namen Nerviön und fließt später mitten durch Bilbao, wo von seiner wilden Herkunft kaum etwas zu erahnen ist.





KREUZFAHRTEN



FLÜGE



URLAUBSREISEN

Erleben Sie die vier Frühlingsfeste Andalusiens !



03. MAI

Tag des Kreuzes von
Granada
Ab 35€ p.P.



07. MAI

Feria de Sevilla
Ab 45€ p.P.



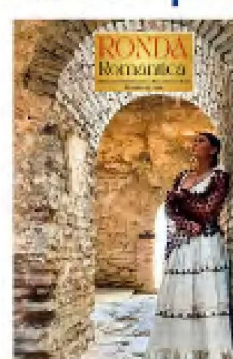
14. MAI

Patios de Cordoba
Ab 39€ p.P.



30. MAI

Ronda-Romantica
& Setenil
Ab 39€ p.P.



Loymer Reiseclub*

Der Club der Menschen und Kulturen zusammenbringt



UM IN GUTER GESELLSCHAFT ZU REISEN

Genießen Sie neue Möglichkeiten, Kontakte zu knüpfen und neue Freunde zu treffen

Für alles rund ums Reisen schauen Sie doch auf unserer Webseite vorbei

www.costadelsol-online.com



Terminvereinbarung

(+34) 657 957 402

info@loymertravel.com



CIF: B93508174 CIAN: 296591-3

WIR SPRECHEN DEUTSCH



Av. Duque de Ahumada 19
29740, Torre del Mar –
Málaga

Spektakuläre Höhlen, wilde Schluchten und ein unvergesslicher Wanderweg in der Provinz Alicante

Wenn der Frühling in Alicante Einzug hält, erwacht auch die Natur zu neuem Leben – und mit ihr einer der eindrucksvollsten Wanderwege der Provinz: Auf rund 59 Kilometern führt die Route durch zerklüftete Karstlandschaften, tiefe Schluchten und geheimnisvolle Höhlenwelten.

Höhepunkt ist die Cueva de las Calaveras, eine begehbare Tropfsteinhöhle, die mit ihren geologischen Formationen fasziniert – und mit dem Fund von zwölf menschlichen Skeletten auch ein wenig Gänsehaut erzeugt.

Die Route ist Teil der mit dem Umweltsiegel „Sendero Azul“ ausgezeichneten Naturpfade und bietet neben der Hauptstrecke auch vier lohnenswerte Abstecher – etwa zum Lenar de la Vall d'Ebo oder zur historischen Talsperre Presa de Isbert.

Besonders beeindruckend: der berühmte Barranco del Infierno, die „Höllenschlucht“, und das unterirdische Wasserreservoir Acuífero de Mediodía, das zeigt, wie harmonisch Natur und Ressourcennutzung zusammenwirken können. Ein Weg, der alle Sinne anspricht – und die wilde Seite Alicante in Szene setzt.



BAR RESTAURANTE *Eclipse*

Av. de Andalucía, 189, Eingang zum Hafen von Caleta de Vélez



KÜCHE Non Stop
Dienstag Ruhetag

Die besten Tagesmenüs von Caleta de Vélez
Mo. – Fr. 14,80€ Sa.-So. u. an Feiertagen 16,80€
Reservierungen Tel. 952 54 23 91



Monte Real Cepas Viejas – Ein Rioja für den Mai

Wenn der Mai mit Licht und Wärme lockt, darf ein Wein sein, der ebenso viel Ausdruck wie Eleganz mitbringt: der **Monte Real Cepas Viejas** aus der traditionsreichen **Bodega Riojanas** in der Rioja Alta.

Dieser reinsortige Tempranillo stammt von alten Rebstöcken auf über 400 Metern Höhe. In der Nase entfaltet er intensive Aromen von Kirschen, Erdbeeren, schwarzer Johannisbeere und Himbeeren, unterlegt mit Noten von Toffee, Muskatnuss, Pfeffer und Lakritz. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, saftig, mit Tiefe, Struktur und einem langen, eleganten Nachklang.

Ein Wein, der die klassische Rioja-Stilistik modern interpretiert – kraftvoll, ausgewogen und voller Charakter. Dass er höchsten Ansprüchen genügt, bestätigen auch die Kritiker: **90 Punkte** von **James Suckling**, **90 Punkte** bei Decanter und **94 Punkte** vom Weinjournalisten **Miquel Hudin**.

Ideal, um den Mai genussvoll zu begrüßen – zum Essen oder einfach für den besonderen Moment am Mittag.

Hasta Pronto
Paco



Wein des Monats

D.O. Rioja
«**Monte Real Cepas Viejas**»
1 Flasche 19,50€
(nur im Mai)



Ein verborgener Canyon zwischen Calmarza und Jaraba

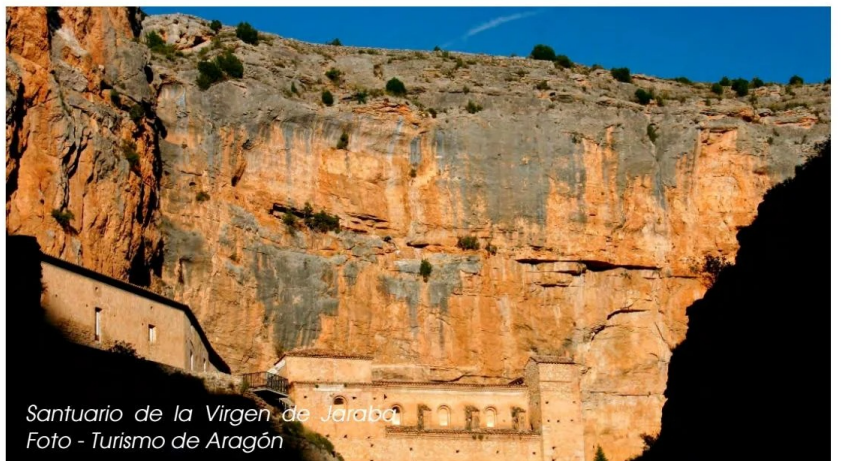
Der Cañón del Río Mesa ist kein überlaufenes Touristenziel – und genau das macht seinen Reiz aus. Zwischen den kleinen Orten Calmarza und Jaraba (Provinz Saragossa in der Autonomen Gemeinschaft Aragonien) gelegen, gehört er zum Netz Natura 2000 und wurde zum Landschaftsraum von touristischem Interesse erklärt. Der Canyon ist nicht nur ein visueller Höhepunkt, sondern auch Rückzugsort für Greifvögel wie Gänsegeier, Steinadler oder Schmutzgeier.

Wandern in dieser Gegend ist ein Erlebnis für sich. Hinter jeder Biegung ändert sich die Szenerie: mal ein natürlicher Aussichtspunkt, mal ein glasklares Wasserbecken oder ein Wäldchen aus Pappeln und Weiden, das im Winter in schönem Kontrast zur kahlen Felslandschaft steht.

Einer der bestgehüteten Schätze dieser Region sind die warmen Quellen von Jaraba. Hier tritt das Wasser mit angenehmen 34 °C zutage – ideal, um nach einer Wanderung die Muskeln zu entspannen. Die Thermalquellen gelten als mineralisch-medizinisch und werden seit jeher bei Muskelbeschwerden und Hautproblemen eingesetzt. Die bekanntesten Bäder sind das Balneario de la Virgen, das Balneario Sicilia und das Balneario Serón. Es ist schon fast surreal: inmitten dieser wilden Schluchtenlandschaft kleine Wellnessoasen zu finden.



Foto - Unsplash - Mátéusz Sopor



Santuario de la Virgen de Jaraba
Foto - Turismo de Aragón





SAFARI LOUNGE

algo diferente...

Täglich geöffnet - Küche Non-Stop



Tagesmenü von Montag - Freitag bis 17h
11,95 €

Reservierungen ☎ (+34) 952 541 343  (+34) 608 852 412
Paseo Larios, 38, 29740 Torre del Mar, Málaga  

Eine spektakuläre Wanderung durch die Axarquía – mit Hängebrücke, Pasarelas und Panoramablick

Canillas de Aceituno und Sedella – zwei malerische Dörfer der Axarquía – sind der ideale Ausgangspunkt für eine unvergessliche Wanderung. Diese charmanten Dörfer, eingebettet in die Berge des Naturparks Sierras de Tejeda, Almijara und Alhama, verkörpern den Zauber der andalusischen Bergwelt. Canillas de Aceituno, mit seinen engen Gassen und weißen Häusern, strahlt den typischen andalusischen Charme aus und bietet eine perfekte Basis für Wanderungen wie die zum El Saltillo Wasserfall.

Sedella, nur wenige Kilometer entfernt, beeindruckt mit seiner ruhigen Atmosphäre und atemberaubenden Ausblicken auf die umliegenden Berge und Täler. Beide Dörfer sind ein wahres Paradies für Natur-

liebhaber und Wanderfreunde, die das ursprüngliche Andalusien entdecken möchten.

Es muss nicht immer der berühmte Caminito del Rey sein: In der maleurischen Axarquía wartet ein Wanderweg, der ebenso Abenteuer begeistert und dabei weniger überlaufen ist. Die Route El Saltillo verbindet die beiden charmanten Dörfer Canillas de Aceituno und Sedella und gehört zur siebten Etappe der Gran Senda de Málaga (GR-249). Der Weg führt durch eine wildromantische Landschaft, die von Hängebrücken, schmalen Pfaden und atemberaubenden Ausblicken auf Berge und Meer geprägt ist.

Der Einstieg in die Wanderung beginnt oberhalb von Canillas de Aceituno, mitten im Herzen des Naturparks Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama. Begleitet vom leisen Plätschern einer historischen Bewässerungsrinne, schlängelt sich der Weg entlang des Almanchares-Flusses,

vorbei an Kiefern, Felswänden und Naturbecken. Schon nach kurzer Zeit erwartet Wanderer ein erster Nervenkitzel: Eine Metall-Passerelle führt über eine felsige Schlucht – ein Vorgeschmack auf die spektakulären Herausforderungen, die noch kommen.

Nach etwa drei Kilometern teilt sich der Weg. Wanderer haben nun die Wahl: Wer geradeaus weitergeht, gelangt zu den natürlichen Bädern von El Saltillo – kristallklar und türkisfarben, ein idealer Ort für eine erfrischende Rast. Wer jedoch rechts abbiegt, erreicht die Hauptattraktion der Tour: eine der längsten Hängebrücken Spaniens, die inmitten eines unberührten Naturgebietes gespannt ist. Diese spektakuläre Brücke bietet nicht nur Nervenkitzel, sondern auch einen atemberaubenden Panoramablick auf die umliegenden Berge und das weite Tal.



Foto - Spanien aktuell ©

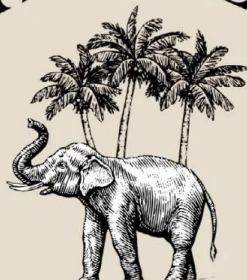


Foto - Spanien aktuell ©



Foto - © 2025 Turismo y Planificación Costa del Sol

SABANA BEACH



TORRE DEL MAR

KULINARISCHE
ENTDECKUNGEN WARTEN
-KÜCHE NON-STOP-

Info - Reservierungen

Tel. & WhatsApp

(+34)645 467 402

(+34) 643 733 070

Paseo Marítimo de Pte., S/N,
29740 Torre del Mar, Málaga

BACCINO CON
NUTELLA Y
MASCARPONE



ENSALADA
SABANA



GAMBAS AL
PILPIL



CROQUETAS
VEGETARIANAS





Alhama de Granada – ein Ort mit viel Geschichte, bizarrer Felsschlucht und Wanderwegen durch die Natur

Hoch oben auf einem Felssporn gelegen und umgeben von der tiefen Schlucht des Río Alhama, entfaltet Alhama de Granada seinen ganz besonderen Reiz. Wer sich dem Ort nähert, spürt schnell, dass hier Natur und Geschichte eine eindrucksvolle Verbindung eingegangen sind. Schon der Name verrät einiges: „Alhama“ stammt vom arabischen al-hamma, was „das Bad“ bedeutet – ein Hinweis auf die seit Jahrhunderten geschätzten Thermalquellen der Region.

Bereits die Römer wussten die heißen Quellen zu nutzen, die später auch unter der muslimischen Herrschaft eine wichtige Rolle spielten. Strategisch günstig gelegen, entwickelte sich Alhama zu einem bedeutenden Ort, der 1482 von den Christen erobert wurde – ein Jahr, das in der Geschichte Andalusiens als Auftakt zur Eroberung Granadas gilt. Spuren dieser bewegten Vergangenheit finden sich noch heute im Ortskern, etwa in der Kirche Santa María de la Encarnación, die auf den Fundamenten einer Moschee errichtet wurde, oder in der Casa de la Inquisición mit ihrer markanten Fassade.

Unübersehbar und zugleich überwältigend ist die Schlucht, die das Bild der Stadt prägt – die Tajos de Alhama. Über Jahrhunderte hinweg hat der Fluss sich seinen Weg durch den weichen Sandstein gegraben und eine spektakuläre Landschaft hinterlassen, die Besucher immer wieder in Staunen versetzt. Wer die Umgebung zu Fuß erkundet, entdeckt auf zahlreichen Wanderwegen die landschaftliche Vielfalt des Naturparks Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama. Die Strecken führen durch Pinienwälder, über Felder und Felsformationen, vorbei an Quellen und Aussichtspunkten, die den Blick weit über die andalusische Hügellandschaft schweifen lassen.



Foto - Balneario Alhama de Granada



Foto - Spanien aktuell ©



TRADITIONELLE & MODERNE SPANISCHE KÜCHE



TÄGLICH WECHSELNDES TAGESMENÜ

VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT +1 GETRÄNK

12€

Geöffnet ab 12.30h bis 17h & 19.30h bis Ende offen Mittwoch Ruhetag

C. Azucarera, 8, 29740 Torre del Mar Tel.: (+34) 952 544 761



Authentische italienische Küche... mit aus Italien importierten Zutaten



*Pizza aus dem Holzofen, Pasta, Bruschetta, Panuozzo, Risotto,
Meeresfrüchte... und vieles mehr.*



Reservierungen

Tel.: (+34) 952 543 351

Öffnungszeiten:



Tagesmenü

Prlog. Paseo Marítimo de Pte. 69,
29740, **Torre del Mar**, Málaga
(Neben dem Campingplatz Laguna Playa)
Ausreichend kostenlose **Parkplätze**

Etwas außerhalb des Ortskerns befindet sich das historische Thermalbad, das bis heute betrieben wird und Erholungssuchenden ein entspannendes Erlebnis inmitten der Natur bietet. Das Wasser, mineralreich und angenehm temperiert, war schon im Altertum für seine heilende Wirkung bekannt. Heute sorgt es in einfachen, aber gepflegten Becken für wohlthuende Ruhe nach einer Wanderung oder einem Bummel durch die Altstadt.

Wem der Sinn nach einer besonders authentischen Erfahrung steht, dem sei ein Besuch im El Ventorro empfohlen – einer rustikalen Herberge am Rande der Stadt, die nicht nur ein Restaurant mit regionaler Küche beherbergt, sondern auch Zimmer und ungewöhnliche Höhlenunterkünfte anbietet. Besonders beliebt sind die in Höhlen integrierten arabischen Bäder mit drei Wasserbecken unterschiedlicher Temperatur: warm zur Entspannung, kalt zur Belebung und eines mit Hydromassage zur gezielten Lockerung der Muskulatur. Ein Dampfbad sowie Anwendungen wie Massagen runden das Angebot ab. Die Nutzung der Badebereiche ist täglich zu festen Zeiten möglich, eine Reservierung wird empfohlen.

Im dazugehörigen Restaurant werden traditionelle Gerichte mit viel Liebe zur Region zubereitet. Das El Ventorro ist ein idealer Ausgangspunkt für alle, die Alhama und seine Umgebung intensiver kennenlernen möchten.

Alhama de Granada ist ein Ort, der Geschichten erzählt – von Römern und Mauren, von Eroberungen und Heilquellen, von tiefer Naturverbundenheit und lebendiger Tradition. Wer ihn besucht, wird mehr als nur ein Ausflugsziel entdecken: eine eindrucksvolle Verbindung von Historie, Landschaft und andalusischer Lebensart.

Spaniens Naturwunder offenbaren sich oft abseits der großen Touristenpfade – als stille Schätze, spektakuläre Schluchten oder dampfende Quellen. Wer bereit ist, die Wanderstiefel zu schnüren und sich auf das Abenteuer einzulassen, entdeckt nicht nur atemberaubende Landschaften, sondern auch die Seele eines Landes, das in seiner Vielfalt kaum zu übertreffen ist.

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©



Foto - Spanien aktuell ©



El Ventorro
Foto - Spanien aktuell ©



El Ventorro
Foto - Spanien aktuell ©

Hausgemachte spanische Küche



Venta Marija



El Morche Torrox costa

caña



tapa



= +

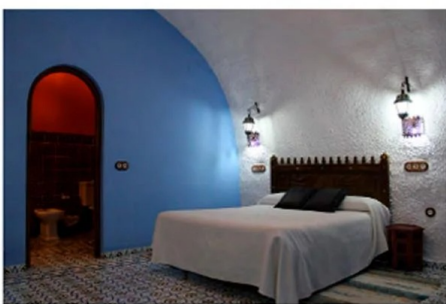


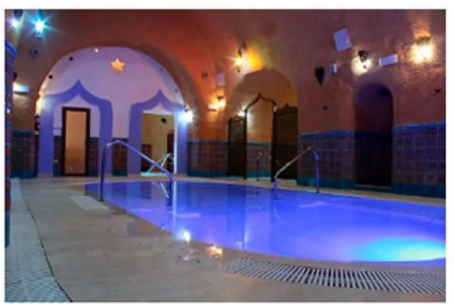
*Bar geöffnet von Montag bis Samstag
von 7:00h bis 24:00h.*

Komfortable Gästezimmer in Höhlen



Arabisches Bad





Restaurant





Carretera de Játar km2 - 18120 Alhama de Granada, Granada -Info. + Reservierung: Tel. (+34) 958 350 438
www.elventorro.net



14 Jahre Genuss mit Herz: Restaurante Padre Pío feierte Jubiläum in Torre del Mar

Im April feierte das Restaurante Padre Pío in Torre del Mar sein 14-jähriges Bestehen – eine Erfolgsgeschichte, die geprägt ist von Leidenschaft, Familientradition und einer außergewöhnlichen Küche. Seit der Eröffnung im Jahr 2011 hat sich das kleine, charmante Restaurant direkt an der Strandpromenade einen hervorragenden Ruf bei Gästen aus der Region und internationalen Besuchern erarbeitet.

Anilde de Almeida, Chefköchin und Inhaberin, stammt ursprünglich aus Brasilien. Ihre kulinarische Ausbildung absolvierte sie in Italien, ihre Heimat aber hat sie in Spanien gefunden. Diese drei Welten vereinen sich in ihrer Küche zu einer einzigartigen Trilogie des Geschmacks – mediterran, temperamentvoll und authentisch. Unterstützt wird sie von ihrem Sohn Endrio, mit dem sie das Restaurante Padre Pío als familiären Herzensbetrieb führt – mit viel Liebe zum Detail und echter Gastfreundschaft.

Das Padre Pío steht für eine gesunde, fettarme Küche, in der Gemüse und Fleisch in harmonischem Einklang stehen. Frische Zutaten, Sorgfalt bei der Zubereitung und die Liebe zum Kochen sind die Grundlagen des Erfolgs. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte italienische Pastagerichte – darunter Klassiker wie Spaghetti Carbonara sowie Va-

rianten mit frischen Meeresfrüchten, die Liebhaber der mediterranen Küche begeistern. Die Verbindung aus hochwertigen Produkten, authentischen Rezepten und handwerklichem Können macht jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis.

Wer das Padre Pío betritt, wird nicht nur kulinarisch verwöhnt, sondern auch persönlich empfangen. Die warme, intime Atmosphäre mit nur 38 Sitzplätzen macht jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis – fernab des Trubels, dafür mit viel Ruhe, Aufmerksamkeit und Zeit für den Gast.



Zum Jubiläum im April präsentierte das Team eine Auswahl seiner beliebtesten Gerichte – darunter das zarte Carré de Cordero in Rotweinsauce mit Grillgemüse, die aromatischen Tallarines de Fruto del Mar, das langsam geschmorte Lammhaxe in Portweinsauce mit Kartoffeln sowie der frische Ensalada Padre

Pío. Hinzu kamen Spezialitäten wie der Pulpo al Ajillo oder die saftig gebratene Pierna de Chivo Lechal. Diese Gerichte waren jedoch nicht nur zum Jubiläum erhältlich, sondern gehören ganzjährig zum festen Repertoire der Speisekarte – und spiegeln das kulinarische Herz des Hauses wider.

Die Speisekarte wird perfekt abgerundet durch eine sorgfältige Auswahl lokaler und nationaler Weine, die jedes Gericht ideal begleiten. Und wie Anilde es sagt: „Amor es el ingrediente secreto“ – Liebe ist die wichtigste Zutat.

Wer einen besonderen Anlass feiern, ungestört mit Freunden oder Familie genießen oder sich einfach einen geschmackvollen Abend gönnen möchte, sollte frühzeitig reservieren – denn die Plätze sind begehrte. Das Restaurante Padre Pío ist ein Ort für Menschen, die ehrliche Küche, liebevoll zubereitete Gerichte und eine warme, persönliche Atmosphäre zu schätzen wissen.



Anilde und Endrio bedanken sich bei allen Gästen für 14 Jahre Vertrauen, Treue und Begeisterung – und laden auch in Zukunft herzlich ein, Teil dieser ganz besonderen kulinarischen Reise zu werden.

Restaurante Padre Pío

Paseo Marítimo Levante 12
29740 Torre del Mar, Málaga

Reservierungen: +34 633 70 14 49
Mittwochs geschlossen

NILVA

Bodegabesuch-Weinkeller-
Weinverkostung-Weinmuseum
ein ganz besonderes Erlebnis
AUCH FÜR GRUPPEN UND
BESONDERE ANLÄSSE



Reservierung und Information

info@nilva.es | www.nilva.es

Whatsapp (+34) 609 290 370

C/Doctor Álvarez Leiva, 2

(neben der Feuerwehr)

Manilva (Málaga)



Restaurante Padre Pio

SEIT 2011

SPANISCHE - ITALIENISCHE -
BRASILIANISCHE KÜCHE - FUSION



Tel.: (+34) 633 70 14 49 u. WhatsApp

Geöffnet: 12.30h bis 16h & 19.30h bis 23h - Mittwoch-Ruhetag

Paseo Marítimo Levante 12 29740 Torre del Mar

www.restaurantepadrepio.com

MAGÓN

RESTAURANTE



RESERVIERUNGEN: (+34) 661 560 750

GEÖFFNET 12.30H BIS 23.H - DIENSTAG RUHETAG - AV. EL FARO, 29793 TORROX-COSTA

Einfach mal Tapa(n) 2.0

Warum die kleine Tapa ein ganz großes Stück Andalusien erzählt





Willkommen in einer der ehrlichsten, ungezwungensten und zugleich faszinierendsten Esskulturen Europas: dem Tapas-Essen in Andalusien.

Ein Deckel mit Tiefgang – wie alles begann

Die Tapa – auf den ersten Blick kaum mehr als ein Appetithäppchen, in Wirklichkeit aber eine tief in der spanischen Seele verwurzelte Essensform – hat eine Geschichte, die sich nicht auf ein einziges Datum reduzieren lässt. Vielmehr ist sie ein Produkt aus Pragmatismus, Klima, sozialer Dynamik und – wie so oft in Spanien – ein bisschen königlicher Anekdote.

Eine der ältesten Erzählungen führt in die Zeit Alfons X. von Kastilien, genannt „der Weise“, im 13. Jahrhundert. Der König – krank, aber weise – verordnete sich selbst eine Kur mit Wein und kleinen Happen, um die Wirkung des Alkohols abzumildern. Daraus wurde ein Gesetz: Kein Wein ohne Essen. So entstand nicht nur eine kluge Regel für geselliges Trinken, sondern auch eine gastronomische Gepflogenheit, die bis heute überlebt hat – in immer neuen Variationen.

Andere Geschichten verorten die Geburtsstunde der Tapa in Cádiz, wo König Alfons XIII. einst ein Glas Sherry orderte, das der Wirt angesichts des Windes mit einer Scheibe Schinken bedeckte. Der König war erfreut, bestellte gleich die nächste „mit Deckel“ – und die Tapa war geboren.

Ob Mythos oder Wahrheit – es spielt kaum eine Rolle. Denn das Entscheidende ist: Die Tapa wurde zu einem sozialen Phänomen. Ein kulinarischer Klebstoff, der Menschen an Tresen, Tische und Straßenränder zusammenbringt.

Von der Pflicht zur Kür – wie Tapas Herzen (und Gaumen) eroberten

Was einst als Schutzmaßnahme gegen Fliegen und Trunkenheit begann, wurde zum Aushängeschild der spanischen Lebenskunst. Die Tapa entwickelte sich von der rustikalen Notwendigkeit zum Ausdruck regionaler Identität – von Almería bis Huelva, von Córdoba bis Cádiz.

In Andalusien ist die Tapa kein beiläufiger Snack, sondern eine Form zu leben, zu genießen, zu kommunizieren. In der Bar geht man nicht einfach essen – man sagt: „¡Vamos al tapeo!“ Man bestellt ein Getränk – und wird mit einem Tellerchen überrascht. Mal ist es ein Stück Tortilla, mal eine marinierte Sardelle, mal ein Mini-Ragout. Und je nachdem, wo man sich befindet, ist diese Tapa sogar gratis.

Besonders in Städten wie Granada, Almería oder Jaén gehört es zur gastronomischen Etikette, dass man zum Getränk eine kostenlose Tapa erhält – manchmal darf man sogar aus einer kleinen Auswahl wählen. Eine kulinarische Schatzsuche für Entdecker, die bei jedem Glas neu überrascht werden wollen.

Regionale Schätze auf dem kleinen Teller

Der Clou: Keine Tapa gleicht der anderen. Die Vielfalt ist so groß wie Andalusien selbst – geprägt von Meer, Gebirge, Feldern, Wäldern und Geschichte.

- In Almería genießt man knusprige Cherigan-Brote mit Aioli und Thunfisch oder deftige Migas mit Chorizo und Paprika.
- In Cádiz herrschen Fisch und Meeresfrüchte: Tortillitas de camarones, marinierter Thunfisch, Muscheln aus dem Atlantik.
- Málaga serviert Boquerones en vinagre, die frische Kühle von Ajoblanco und am Strand natürlich die legendären Espetos de Sardinas, gegrillt am Spieß über Olivenholz.



Foto - Unsplash-Louis Hansel





TAGESMENÜ
VON MO. - FR. BIS 17H
12,95€



MEDITERRANE & INTERNATIONALE
KÜCHE - NON STOP

TÄGLICH GEÖFFNET
AB 11H - ENDE OFFEN

Info u. Reservierung -Tel.: (+34) 722 86 00 71 (+34) 616 000 888

Paseo Marítimo 80, 29740 Torre del Mar



– In Córdoba dominiert die deftige Küche: Flamenquín, Salmorejo und Rabo de toro erzählen von römischen und maurischen Wurzeln.

– Jaén bringt Olivenöl pur auf den Teller: etwa mit Habas con jamón oder dem frischen Salat Pipirrana.

– In Huelva locken Meeresfrüchte von Weltklasse und der edle Jamón Ibérico de Bellota aus Jabugo.

– Sevilla begeistert mit Espinacas con garbanzos, Huevos a la flamenca und Montaditos – kleine belegte Brötchen mit überraschendem Belag.

– Und in Granada darf es auch mal eine Tortilla Sacromonte sein – mit Innereien, Schinken und Paprika. Für Mutige ein Gedicht.

Zwischen Tabancos und Tavernen – wo Geschichte mitspist

Wer wirklich in die andalusische Tapas-Kultur eintauchen möchte, sollte sich auf den Weg in die Tabancos von Jerez machen. In diesen urigen Weinstuben wird der Sherry direkt aus dem Fass gezapft, es riecht nach Holz, nach Geschichte und nach Andalusien pur. Hier gibt es zur Tapa nicht nur Käse und Schinken, sondern auch Geschichten – gesungen, erzählt oder einfach gelebt.

Ähnlich lebendig, aber mit einem Hauch mehr Poesie, sind die Tavernen von Córdoba. Ihre blumengeschmückten Innenhöfe, kachelverzierten Wände und schwarz-weißen Fotos aus der Zeit des Schwarz-Weiß-Fernsehens erzählen von einer Welt, die auch ohne Instagram visuell war.

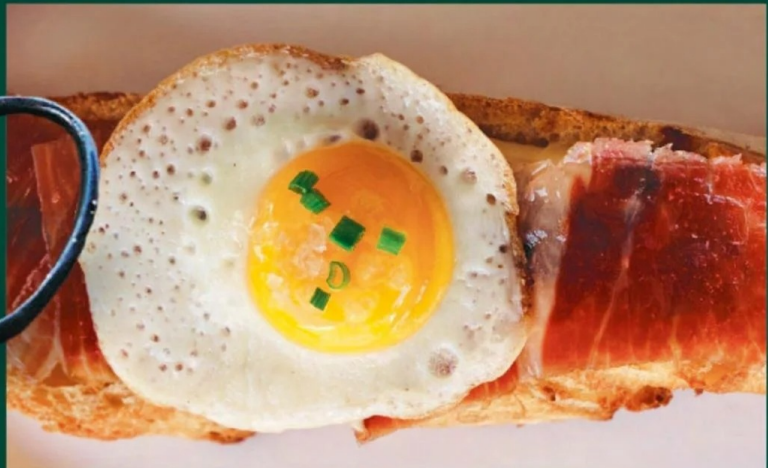


FREUDE UND GUTE KÜCHE!

SPEZIALISTEN FÜR REISGERICHTE,
HAUSGEMACHTE SPEISEN UND GEGRILLTES FLEISCH

• TAGESMENÜ VON MONTAG BIS FREITAG / 12,90 € •

*KÜCHE
NON-STOP



— CASALOLO —

RESTAURANT

DONNERSTAG - RUHETAG



Av. Antonio Toré Toré, 32, 29740 Torre del Mar Reservierungen Tel. : (+34) 657 337 765

www.barcasalolo.com

Tapas heute – kreativ, kosmopolitisch, bewusst

Längst haben Tapas auch die moderne Gastronomie erobert. In den Metropolen Spaniens – und zunehmend auch in ganz Europa – stehen sie für Kreativität und geselligen Genuss. Sterne-Restaurants präsentieren Tapas de autor, bei denen Löffel mit Thunfisch-Takaki, Schaum vom Manchego oder Mini-Ceviche gereicht werden – jedes wie ein kleines Kunstwerk.

Gleichzeitig hält auch die vegane Bewegung Einzug in die Tapas-Kultur. Statt Chorizo und Käse stehen heute oft Espuma de Aguacate, gegrillte Auberginen mit Agavendicksaft oder vegane Croquetas mit Pilzfüllung auf dem Plan. In Städten wie Málaga oder Sevilla eröffnen kreative Gastro-Bars, die Tapas rein pflanzlich oder glutenfrei interpretieren – ohne auf Genuss zu verzichten.

Auch internationale Einflüsse prägen die Szene: Yakitori mit Mojo Verde, Tandoori-Garnelen auf Salmorejo, Mini-Burger mit Manchego und Aioli. Die Tapa ist dabei stets mehr Bühne als Produkt – ein Format, das sich allen Küchen dieser Welt öffnet, ohne den andalusischen Kern zu verlieren.





Restaurant Casa Palma
Calle Almería, 92,
Torrox Costa (Málaga)



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch-Sonntag von 13.00 bis 16.00
Mittwoch-Donnerstag von 19.00 bis 22.30
Freitag-Samstag von 19.00 bis 23.00

Calle Gloria 11
Nerja

LACAL
NERJA

INFO & RESER.
952 18 22 02



**DAS RESTAURANT FÜR
SPANISCHE REISSPEZIALITÄTEN**



KÜCHE GEÖFFNET 13H – 22.30H | MONTAG RUHETAG



Reisetipp für Genießer: Einfach los-tapen!

Wer Andalusien bereist, sollte sich treiben lassen – von Bar zu Bar, von Viertel zu Viertel. Es gibt kaum eine bessere Art, Land und Leute kennenzulernen, als über kleine Teller und große Gespräche. Ob zu zweit, mit Freunden oder auch allein: Tapas zu essen bedeutet, offen zu sein – für Neues, für Fremdes, für Anderes. Und genau darin liegt ihr Zauber.

Tapas sind mehr als Essen – sie sind ein Lebensgefühl

Sie stillen nicht nur den Hunger, sondern wecken Neugier. Sie erzählen von Tradition und Moderne, von Arbeitern, Königen, Studenten, Touristen, Töchtern, Müttern, Fischern und Poeten. Die Tapa ist klein – aber sie enthält ein ganzes Universum.

10 Tapas, die Sie probieren sollten

Boquerones en vinagre – Marinierte Sardellen in Essig und Knoblauchöl. Frisch, würzig und typisch Málaga.

Tortilla Española – Der Klassiker aus Ei und Kartoffeln. Am besten hausgemacht – außen goldbraun, innen zart.



Salmorejo – Die dickere Schwester der Gazpacho, mit Brot, Knoblauch und Olivenöl püriert – oft mit Schinken und Ei garniert.

Tortillitas de camarones – Knusprige Krabbenküchlein aus Cádiz. Dünn, golden und herrlich meeresalzig.

Espinacas con garbanzos – Spinat mit Kichererbsen, typisch für Sevilla – herzhaft, würzig, vegetarisch.

Montadito de pringá – Ein kleines Brötchen gefüllt mit andalusischem Fleischrest-Schmorgericht. Herzhaft, saftig, ein Muss in Córdoba.

Berenjenas con miel – Frittierte Au-

berginen mit Rohrzucker- oder Honigsirup. Süß-herzhaft und überraschend gut.

Chorizo al vino – Paprikawurst in Rotwein geschmort. Rustikal, würzig, wunderbar zu einem Glas Tempranillo.

Alcachofas con jamón – Artischocken mit luftgetrocknetem Schinken – ein Frühlingsgruß auf dem Teller.

Croquetas caseras – Hausgemachte Krokette, z. B. mit Schinken, Pilzen oder veganer Füllung. Außen knusprig, innen cremig – Fingerfood auf spanisch.



ZANZIBAR

Waves And Vibes



BEACH FEELING & GENUSS –
DIREKT AM MEER!

Info - Reservierungen Tel.: (+34) 722 867 962

Paseo Marítimo de Pte., 2, 29740 Torre del Mar, Málaga

Vegetarische Tapas

Spanien kann auch veggie! Ob aus Überzeugung, Neugier oder einfach Appetit auf etwas Leichteres – hier sind fünf fleischlose Tapas, die man sich nicht entgehen lassen sollte:

Espinacas con garbanzos – Würziger Spinat mit Kichererbsen, Kreuzkümmel und Knoblauch. Herzhaft und nahrhaft – ein Klassiker aus Sevilla.

Berenjenas con miel – Frittierte Auberginen mit Zuckerrohrhonig oder Agavensirup. Süß, salzig und überraschend elegant.

Pimientos de Padrón – Kleine grüne Paprikaschoten, in Olivenöl gebraten und mit Meersalz bestreut. Meist mild – manchmal scharf!

Champiñones al ajillo – Knoblauch-Champignons in Olivenöl geschwenkt. Einfach, aromatisch, gut.

Ensaladilla rusa vegetariana – Die klassische „russische“ Kartoffelsalat-Variante – ohne Thunfisch, aber mit Erbsen, Karotten, Mayo und Liebe.

Tipp: Viele Bars bieten auch vegane Versionen an – einfach nachfragen („¿Tiene alguna tapa vegana?“). Besonders in modernen Gastro-Bars oder Städten wie Málaga, Sevilla und Granada ist die Auswahl erstaunlich groß.

Tapas & Wein: Diese Kombinationen funktionieren immer

Wer Tapas liebt, wird sie mit dem passenden Wein noch mehr feiern. Hier ein paar bewährte Duos:

Jamon Ibérico + Fino-Sherry oder Rioja Crianza – Salzig trifft aromatisch – ein Dream-Team.

Frittierter Fisch (Pescaito frito) + Verdejo oder Manzanilla-Sherry – Frisch, spritzig, perfekt zur Küste.

Salmorejo + Rosado aus Navarra oder andalusischer Syrah – Die fruchtige Säure des Rosés ergänzt das cremige Tomatenbrot ideal.

Queso Manchego + Tempranillo oder süßer Pedro Ximénez – Hartkäse trifft Charakterwein – eine geschmackliche Punktlandung.

Berenjenas con miel + Moscatel aus Málaga – Wer's süß-salzig liebt, findet hier ein echtes Gourmet-Erlebnis.

Egal ob im rustikalen Tabanco oder stylischen Gastro-Tempel – ein gutes Glas Wein hebt jede Tapa auf die nächste Stufe.

Also: ¡Salud y buen provecho – und einfach mal tapa(n)!



Foto - Pixabay

Strandrestaurant

Playa del Peñoncillo • Torrox Costa

Media Caña

MERENDERO DE PLAYA

RESERVIERUNG HIER 

ODER 661 560 750



LIVE MUSIC JEDEN...

DIENSTAG

Flamenco show

MITTWOCH

Jam Session

DONNERSTAG

ALBERTO FIER



TÄGLICH GEÖFFNET 10h. BIS 24h.

WEINEMPFEHLUNG



DEHESA
El Carrascal

Bodega Dehesa el Carrascal – Charakterstarke Weine aus der Höhe

Castilla-La Mancha, das weite Herz Spaniens, ist die größte Weinbauregion des Landes – bekannt für endlose Rebflächen, hochgelegene Lagen und ein Klima, das den Trauben viel Ausdruck verleiht. Während die Region lange Zeit für Massenweinproduktion stand, hat in den letzten Jahrzehnten ein Wandel stattgefunden: Viele Familienbetriebe setzen heute konsequent auf Qualität, Authentizität und die Wiederentdeckung regionaler Rebsorten.

Eine dieser Pionierbodegas ist Dehesa el Carrascal, die zwischen den kleinen Ortschaften Alpera und Bonete auf rund 900 Metern Höhe liegt. Das dortige Terroir – geprägt von Kalksteinböden, kühleren Nächten und alten Rebstöcken – verleiht den Weinen Tiefe und Struktur. Neben internationalen Sorten wie Petit Verdot oder Cabernet Sauvignon spielt hier vor allem die autochthone Garnacha Tintorera eine tragende Rolle – eine echte Besonderheit, denn sie zählt zu den wenigen roten Rebsorten mit farbigem Fruchtfleisch.

Seit 1962 widmet sich die Familie García Cañada mit Leidenschaft dem Weinbau – heute bereits in zweiter und dritter Generation. Im Fokus stehen Rebsorten mit regionalem Charakter, allen voran die autochthone Garnacha Tintorera.

Die Bodega kombiniert traditionelle Methoden mit moderner Technik und setzt auf geringe Erträge, um Weine mit Ausdruck und Tiefe zu erzeugen. Alle Weine reifen in klimatisierten Kellern in Eichenfässern und lagern anschließend in der Flasche, um ihre Struktur und Aromen zu harmonisieren.

Vinos de la tierra de Castilla Qualitätsweine aus Kastilien

Die Weine von Dehesa el Carrascal stehen für authentischen Genuss aus Castilla-La Mancha – mit starker Herkunft, fairen Preisen und viel Persönlichkeit.



Petit Verdot



Ein reinsortiger Rotwein aus handgelesenen Trauben, vinifiziert bei kontrollierten Temperaturen und 12–14 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift.

Im Glas: Intensives Violett, Aromen von dunklen Früchten, mediterranen Kräutern, etwas Thymian und Pinie.

Am Gaumen: Kraftvoll, ausgewogen, mit langem Nachhall.

Serviertemperatur: 14–16 °C

Passt zu: Gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

89
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS

91
PTS.
JAMES SUCKLING.COM



Monastrell

Dieser elegante Wein überzeugt mit sanfter Struktur und moderner Vinifikation – unter anderem durch Gärung in rotierenden Edelstahltanks und Reifung in neuer amerikanischer Eiche.

Im Glas: Tiefer Violetton, reife Frucht und ein Hauch Kokos.

Am Gaumen: Frisch, weich, angenehm balanciert.

Serviertemperatur: 14–16 °C

Passt zu: Pasta, Gemüsegerichten oder solo als feiner Begleiter für den Abend.

89
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS



Cabernet Sauvignon

Aus über 15 Jahre alten Reben, sorgfältig vinifiziert und 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Im Glas: Tiefes Kirschrot, mit fruchtigen, würzigen und leicht mineralischen Noten.

Am Gaumen: Sanft, rund und strukturiert.

Serviertemperatur: 14–16 °C

Passt zu: Braten, Lamm oder gereiftem Manchego.



SPANISCHE UND INTERNATIONALE WEINE

Tel.: (+34) 644 874 462 (+34) 951 077 812

Öffnungszeiten - Montag bis Freitag: 10h - 14h und 17h - 20.30h

Samstag: 10h - 14h

Calle Las Gaviotas 2, 29740 Torre del Mar

www.lavineriatorredelmar.es



COSTA DEL SOL / ANDALUSIEN

■ ALGARROBO

Umzüge Suss & Weske

■ ALGARROBO COSTA / MEZQUITILLA

Camary
Paradise
Chavos Second Hand Möbel
Tenencia de Alcaldía de Algarrobo Costa

■ ALHAURÍN DE LA TORRE

Gustavo Perea Immobilien
BP Tankstelle
Oficina de Turismo
Viveros Guzman
Pinturas Andalucía
Rincon Klaus

■ ALHAMA DE GRANADA

El Ventorro
Oficina de Turismo

■ ALMAYATE

Lo Pepe Molina

■ ALMUÑECAR

Casa Antonio
Hotel Arrayanes
Oficina de Turismo
Repsol Tankstelle

■ BENAHAVIS

Amanhavis Hotel & Restaurant
Benahavis Hills
Ayuntamiento De Benahavis

■ BENAJARAFE

Garden Florymar

■ BENALMADENA-COSTA

Biblioteca Pública Municipal
Oficina de Turismo

■ CALETA DE VÉLEZ

Baviera Golf
El Camarote
Enjoy Boat
Muebles Pirámides Puerto
Renta a Car Caleta
Restaurante Eclipse
Tabakgeschäft
Supermercado Molina
Dive Bar

■ CÓMPETA

Construcciones S. Chavos
Schmidt Construcciones
Country Properties
Inmobilién S. Fernández
Oficina de Turismo
Salamandra
Tejeiro
Cómpera Properties
Taurus Real Estate Cómpera

■ COÍN

Tankstelle La Trocha

■ ESTEPOÑA

Agro Jardin
Atalaya Golf & Country Club
Ayuntamiento
Oficina de Turismo
Costalita del Mar

ETL Marbella
Gilmar Real Estate
Golden Mile Restaurante
Hospiten
Melrose Properties
Real Club Náutico de Estepona

■ FRIGILIANA

Oficina de Turismo

■ FUENGIROLA

Pinturas Andalucía
Friseursalon Rouge
Helicopteros Sanitarios
Ku'Damm Berlin, Sporthafen
Oficina de Turismo

■ LA HERRADURA

Alle Restaurants im Hafen
Buceo La Herradura
Hoteles Bay
La Barraca
Oficina de Turismo
Panadería Caribe
Puerto Dep. Marina del Este
Sail & Play
Windsurf La Herradura

■ LA VIÑUELA

Hotel La Viñuela

■ MÁLAGA

AC Hotel Malaga Palacio
Block House
Clínica Benzaquen,
Deutsches Konsulat
DSVC Abogados
El Refectorium
Hospital Quirón
La Ménsula
La Paloma, Pedregalejo
Oasis Backpackers Hostel
Oficina de Turismo
Parador de Golf Malaga

■ MANILVA

Helicopteros Sanitarios
La Duquesa Golf & C. Club
Nilva Enoturismo

■ MARBELLA

Block House
BoConcept
Bono Beach
Christies
Clinicas Cuevas Queipo
Da Bruno
Dr. med. W. Kleimeier
Don Quijote
Engel and Volkers
Gilmar Estate
Greenlife Golf
Helicópteros Sanitarios
Hospital Quirón
Mama's Eat Drink & Chill
Nevado Realty
Oficina Turismo, Pº Marítimo
Pinturas Andalucía
Roche Bobois, Torre Real
Sanct Bernhard
The Art – Interior Design
Vip-Cars

■ PUERTO BANUS/NUEVA ANDALUCÍA

Centro Com. "Marina Banús"
El Corte Inglés

Engel and Volkers
Gilmar Real Estate
Jacks American Restaurant
Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ SAN PEDRO DE ALCÁNTARA

Autos Salamanca
Da Bruno
Golf US, C/ Ana de Austria
Guadalmina Club de Golf
Nowinta Guadalmina
Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ MIJAS/ MIJAS-COSTA

BoConcept
Centro de Servicios Alcántara
Centro Idea
La Cala Resort
Micolchon
Oficina Turismo Mijas Costa
Oficina Turismo Mijas Pueblo
Pinturas Andalucía
Restaurante Faro Playa

■ MOTRIL

Ron Montero

■ NERJA

Clínica San Fernando
Gasolinera BP
Jardín de Nerja
Oficina de Turismo
Ole Óptica
Pinturas Andalucía
Pool Spas Nerja
Vithas Centro Médico

■ SOTOGRANDE

Admiral Casino San Roque
The Beach
Almenara Rest.
Alcaidesa Golf
Club Aldiana
C.C. Mar y Sol
The Dentists,

■ SALOBREÑA

Oficina de Turismo

■ TARIFA

Apartamentos La Residencia
Tarifa
B 3 Watersports
Camping Paloma
Camping Rio Jara
Castillo de Guzmán
Duotone Pro Center Wet Cafe
Firmm
Hotel La Residencia Tarifa
Oficina de Turismo
Subcielo Kite-Schule

■ TORRE DEL MAR

Brujas Lounge
Biciterraneo
Bitácara
Boraz
Café del Mar
Casa Lolo
Clínica Rincón
Country Properties
Deli Autovermietung
Ensueños Decoracion
Friseursalon Nadine
Gestoría López Navas

Hansen Real Estate
Jordi, Bar Tapas
Klimacentro
Kauai
La Mar de Tapas
La Pescadería
La Sorrentina
La Vendimia
Larios 13
Lenette Stokholm
Loymer Travel
Massai Mara
Micolchón
Novacentro Negocios
Oficina de Turismo
Óptica Perea
Osteopathia Händel
Padre Pío
Pastelería Don Pedro
Pizzeria Italia
Reale Seguros
Safari Lounge
Vinomar
Zenote

■ TORREMOLINOS

Palacio de Ferias y Congr.
Oficina de Turismo
Oficina de Atención al Turista
■ TORROX COSTA/ LAGOS/ EL
MORCHE

Aguamarina Immobilien
Ärztzentrum
Mar y Sol Autovermietung
Boca-Boca
Cal Sales
Clinica Europa
Clinic-Concept
Country Properties
David Di Noto
Decoración El Faro
DSVC Abogados
Garden Paradise
Estilo 1221
Oficina de Turismo
La Llaverápida
Mapfre
Marisquería Encinas
Media Caña
Pinturas Andalucía
Restaurante El Molino
Restaurante Magón
Sebas
Sol y Sombra
■ VÉLEZ-MÁLAGA
Casa de las Titas
Cortijo Bravo
Juan Verdun
Los Martínez
Master PVC
Novawood
Marinsa-Tu Hogar Inmuebles

BALEARISCHE INSELN

■ MALLORCA:

Block House, Paseo Mallorca
Löber, Steinmetz & García
Hotel Honucai
Restaurante Salicornia

COCKTAIL-TIPP

Der London-Mule

Zutaten

5 cl Woodland Sauerland Dry Gin (oder ein anderer Gin)
2 cl frischer Limettensaft
2 dünne und extrem lange Streifen Gurkenschele
8 cl Ginger Beer
1 TL Honig
Eiswürfel
Ingwer
Limettenscheiben

Zubereitung

Schale einer halben Gurke in dünne Streifen schneiden, frischen Ingwer schälen und zusammen mit einer halben Limette in hauchdünne Scheiben schneiden. Eiswürfel, Gin, frischen Limettensaft und Honig in ein Glas geben. Mit Ginger Beer aufgießen und mit Ingwer, Limettenscheiben sowie Gurkenstreifen dekorieren.



Der Chrystal Mint

Zutaten

100 g Püree aus Granny Smith mit Schale
100 ml Apfelsaft
1 EL sehr fein gehackte Minze
Saft einer Limette
1 EL Rohrzucker
100 ml trockener Crémant oder Champagner zum Auffüllen

Zubereitung

Am Vortag alle Zutaten, außer den Schaumwein, mischen und fein mixen. Das Püree über Nacht im Eisfach kalt stellen. Die gefrorene Mischung vor der Zubereitung fein aufschaben, so dass kleine Eiskristalle entstehen. Die Kristalle in das Sektglas geben und mit dem trockenen Sekt oder Champagner direkt am Tisch auffüllen.

Rezept: Olaf Baumeister Foto: Villeroy & Boch



Aus dem Meer direkt auf Ihren Tisch



Mediterrane Küche

Spezialisiert auf fangfrischen Fisch, Hummer, Meeresfrüchte, Salate, Paella...



WhatsApp : (+ 34) 601 615 003 Tel. : (+34) 958 349 287
www.labarracacantarrijan.com





gustavoperea

INMOBILIARIA · IMMOBILIEN · PROPERTIES

Über 25 Jahre im Dienste des Kunden

„Unser Team besteht aus Experten des Immobiliensektors, mit exzellenten Kenntnissen unserer Region und einer großen Kunden- und Kontaktliste.

Wir sind Fachleute und arbeiten, um Ihnen die besten Dienstleistungen anzubieten, damit Sie schnell Ihre Wohnung, Finca oder andere Immobilie finden, die Sie kaufen oder mieten möchten.“



Finca in Málaga

Historische Mühle mit Panoramablick

✓ Bebaute Fläche: 468 m²

✓ Wohnfläche: 325 m²

✓ Grundstück: 8.072 m²

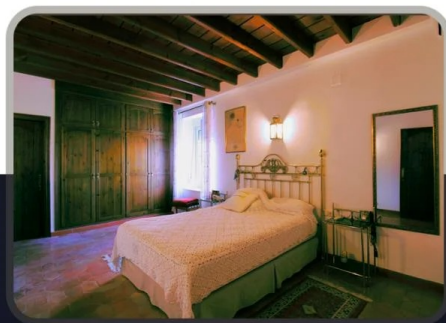
Preis:

€ **875,000**

Diese über 130 Jahre alte, liebevoll restaurierte Mühle wurde zu einer charmanten Finca umgewandelt und liegt idyllisch in den Montes de Málaga – mit einem atemberaubenden Blick auf die Bucht von Málaga.

Auf 8.072 m² Grundstück bietet sie Garten, Obstbäume, Innenhöfe, Pool, Grillplatz und sonnige Terrassen. Das ebenerdige Haus verfügt über ein ca. 120 m² großes Wohnzimmer mit Kamin und integrierter Steinmühle, eine separate Küche mit Speisekammer, drei Schlafzimmer (zwei mit Bad en suite, eines mit Ankleide), ein Büro (optional 4. Schlafzimmer) und ein Gäste-WC.

Klimaanlage, Heizung, Garage für 2 Autos, Carport für 5 Fahrzeuge und Abstellraum sind ebenfalls vorhanden – ideal für alle, die Ruhe, Stil und Natur suchen.



Kontaktieren Sie uns

+34 952 415 722

INFO@PEREAPROPERTIES.COM



gustavoperea

INMOBILIARIA · IMMOBILIEN · PROPERTIES

WWW.PEREAPROPERTIES.COM

Avenida Reyes Católicos 29130

Alhaurín de la Torre (Málaga)

Montag bis Freitag : 09:30 - 14:00

& 16:30 - 20:00h Samstag : 10:00 - 14:00h



Alle Infos zur Finca über den QR-Code



Elegant duplex in an *exclusive complex* in El Limonar

215 m² · 3 beds · 4 baths · 2.650.000€ · Ref 2537



A home with essence in the *heart of Pedregalejo*

285 m² · 3 beds · 4 baths · 1.470.000 € · Ref 2715

